

ASAN ENG

AUTOMATION SYSTEM

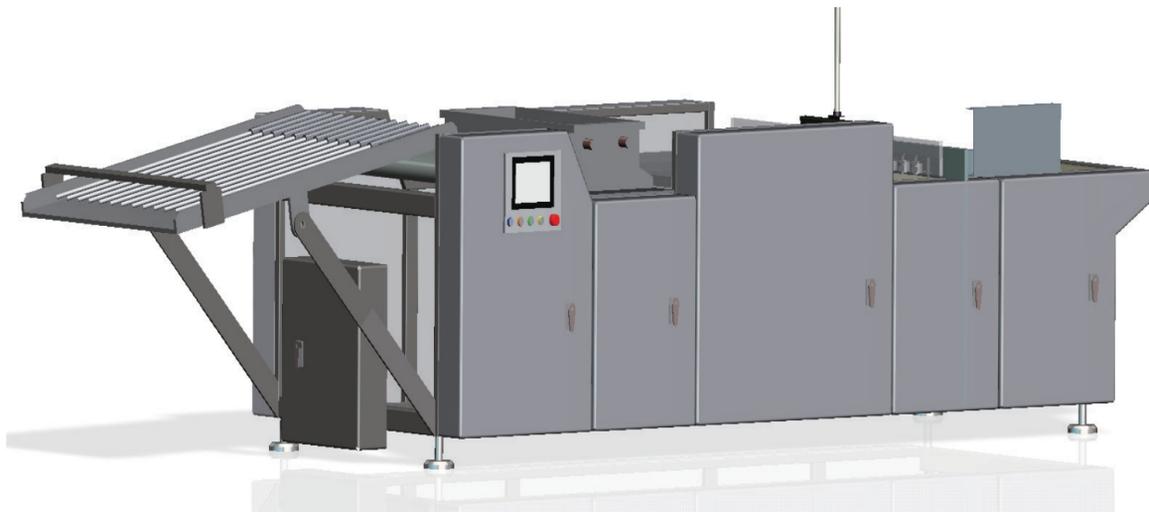
ASAN Cookie Capper

아산 쿠키 캡퍼

아산 쿠키 캡퍼는 초코파이와 샌드제품 생산을 할 때, 1차 쿨링터널 전 단계에 배치하며 일정량의 제품을 투입하여 뒤집기, 정렬, 크림 데포지팅, 캡핑공정을 수행하는 자동화 설비입니다. 분당 55회의 크림 데포지팅과 캡핑기능을 완벽하게 수행하기 위해 캡을 적용한 무빙 시스템을 채택하였으며 아산의 노하우를 접목시켜 정렬과 캡핑공정에서 발생할 수 있는 오차를 최소화 하였습니다. 또한, 운영자가 쉽게 작동할 수 있도록 터치패널 시스템을 적용하였습니다.



▲ 쿠키캡퍼 캐핑뷰



• SPECIFICATIONS

Capacity	50,400ea/hr
Dimension	W 1,420 × L 4,730 × H 960
Type	One Head Capper & Two Head Capper Option : 12열&14열&16열
Capping Speed	Max' 60 stroke/min

(주)아산이엔지는

날로 치열해지는 기술 경쟁 속에서, 고객들의 사랑에 최상의 서비스로 보답하기 위하여, 신제품 신기술 개발에 전사원이 혼연일체 전력을 기울이고 있습니다.

비스킷 / 스낵 / 초콜릿 / 아이스크림 제조라인의 배합설비, 성형설비, 건조기설비를 제작하면서 다양한 경험과 기술을 축적하여 왔으며, 정밀하고 신속한 서비스를 위하여 CNC 머시닝 센터를 보유함으로써 설계와 연구부분에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

이제는 상기 제과부분의 설계 / 라인프로세싱 / 제작시공의 서비스를 보다 자신 있게 공급할 수 있는 기술력 또한 확보하게 되었습니다. 앞으로도 신기술 개발에 더욱 정진하여, 신뢰를 경영이념으로 상호유익을 창출하는 데 최선의 노력을 다하겠습니다.

ASAN ENG'S
RANGE OF
EQUIPMENT
INCLUDES

도우믹서
시리즈

드라이어
시리즈

데포지터
시리즈

몰드제작
프로세스

초콜릿&젤리
라인

오토메이션
시스템

시즈닝
시스템

피더
시리즈

토탈
엔지니어링

AUTOMATION SYSTEM

COOKIE CAPPER / FEEDING / ROTARY CUTTING
/ ROTARY MOULDER / DIRECT CUTTING



Address 43, Gongdan 2-daero 318beon-gil, Siheung-si, Gyeonggi-do, Korea (15115)

Laboratory #909 ACE Techno Tower 10, 196, Gasan digital 1-ro, Geumcheon-gu, Seoul, Korea (08502)

Web-site www.asaneng.net

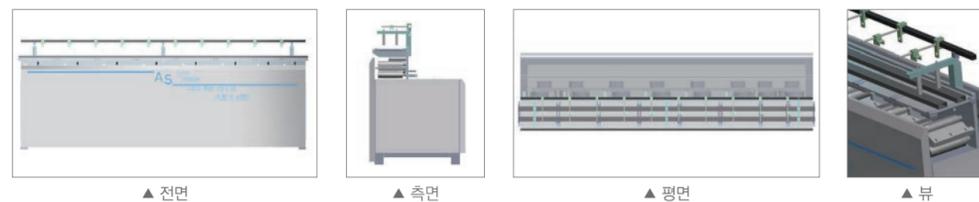


ASAN ENG AUTOMATION SYSTEM

ASAN Auto Feeding System

아산 오토피딩 시스템

아산 오토피딩 시스템은 분당 최대 1,200개의 제품을 이송할 수 있는 성능을 가지고 있는 설비입니다. 고객의 니즈에 맞춰 일렬부터 다열로도 정렬이 가능하게끔 앞뒤 공정에 설비를 추가 제작할 수 있습니다. 또한, 정렬된 제품을 요구하는 수량 만큼 일정량씩 정렬하여 공급하는 기능을 가지고 있습니다. 아산의 피딩 시스템은 20년간 축적된 노하우를 통해 정밀함은 타 경쟁사와 비교해 뒤쳐지지 않는다고 자부합니다.

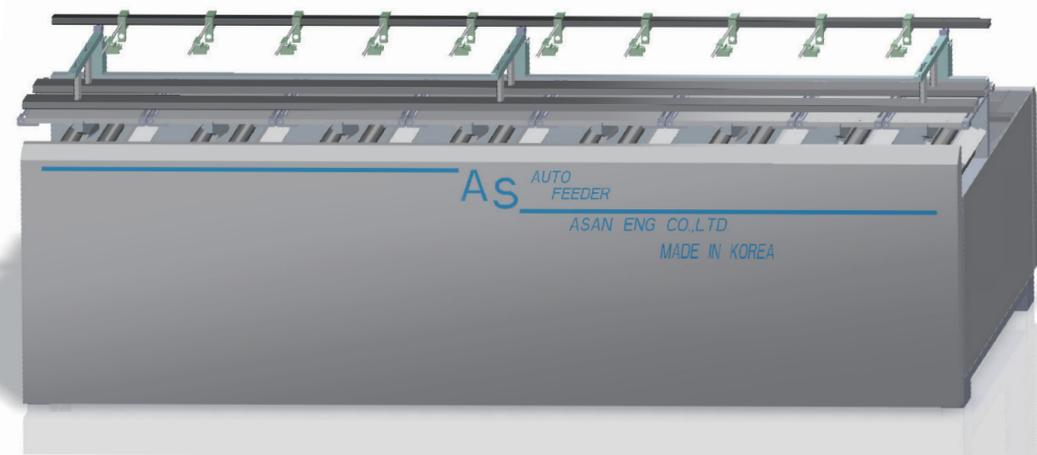


▲ 전면

▲ 측면

▲ 평면

▲ 뒤



• SPECIFICATIONS

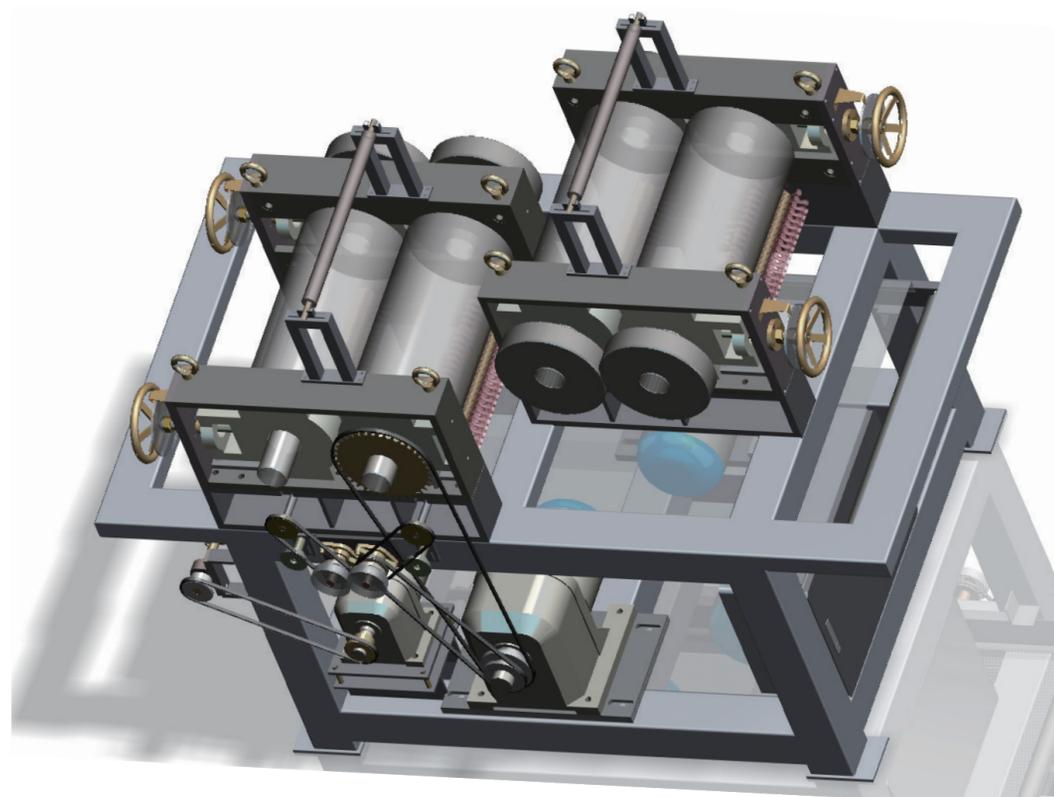
Capacity	Max' 1,200ea/min
Wrap Type	Pack one by one & pack two by two
Dimension	W 1,420 × L 15,000 × H 900

ASAN ENG AUTOMATION SYSTEM

ASAN Rotary Cutting Machine

아산 로터리 커팅 머신

아산 로터리 커팅 머신은 비스킷 전용과 스낵 전용으로 구분되며 각 설비는 정밀한 제품 디자인과 반죽의 모양을 제공합니다. 이 설비는 다수의 제품을 동시에 두 롤러를 통해 생산할 수 있게 제작된 설비입니다. 아산의 정밀가공기술을 통해 제작되어 특수 코팅된 설비입니다. 무엇보다도 두 롤러 사이 간격을 처짐량 없이 설계하였기 때문에 원하는 사이즈와 모양으로 정확한 커팅이 가능합니다. 헤드 커터 또한 고객이 원하는 커팅 모양에 따라 자체 제작하여 제공할 수 있습니다.



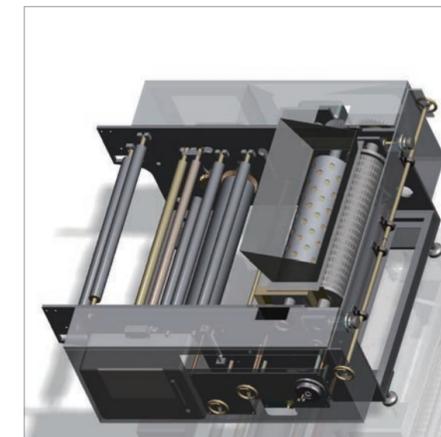
• SPECIFICATIONS

Capacity	400kg ~ 800kg/hr
Dimension	W 2,088 × L 2,200 × H 1,425
Line Speed	4 ~ 8m/min (Inverter Control)
Sheet Width	800w ~ 1,000w

ASAN Rotary Moulder

아산 로터리 몰더

아산 로터리 몰더는 우수한 성능과 함께 고객이 원하는 스펙의 제품을 쉽게 생산할 수 있도록 사용자 친화적으로 설계되었습니다. 최신 아산 몰더는 쿠키, 비스킷 및 애완동물 식품 생산에 다른 경쟁제품보다 더 높은 기준의 위생 및 정확성을 보장합니다. 아산은 CAD / CAM 및 CNC 머신과 같은 최신 기술을 사용하여 로터리 몰더, 로터리 커터 등의 제품을 정밀하게 가공하여 제공합니다. 또한, 수백여 가지의 비스킷 & 쿠키 생산 몰드를 데이터베이스화 하여 가지고 있습니다.



• SPECIFICATIONS

Capacity	400kg ~ 700kg/hr Possible Molding Thickness : 1.8t ~ 10t
Dimension	W 2,088 × L 2,200 × H 1,425
Line Speed	4 ~ 7m/min (Inverter Control)
Belt Width	800w / 1000w / 1200w



ASAN Snack Direct Cutting Machine

아산 직접 커팅 머신

아산 직접 커팅 머신은 유니크한 모양의 펠렛을 성형할 때 사용하는 설비입니다. 아산의 정밀가공 기술을 통해 설계되고 제작된 쌍롤 몰드를 통과하며 원스텝 커팅이 가능한 설비입니다. 스마트 팩토리에 적합하게 HMI 디스플레이 및 PLC에 의해 완전 자동 제어되도록 설계되었습니다.

• SPECIFICATIONS

Capacity	400kg ~ 800kg/hr
Dimension	W 1200 × L 2200 × H 1700
Line Speed	10 ~ 20 m/min
Belt Width	W 450 ~ 900 (사용자 선택)

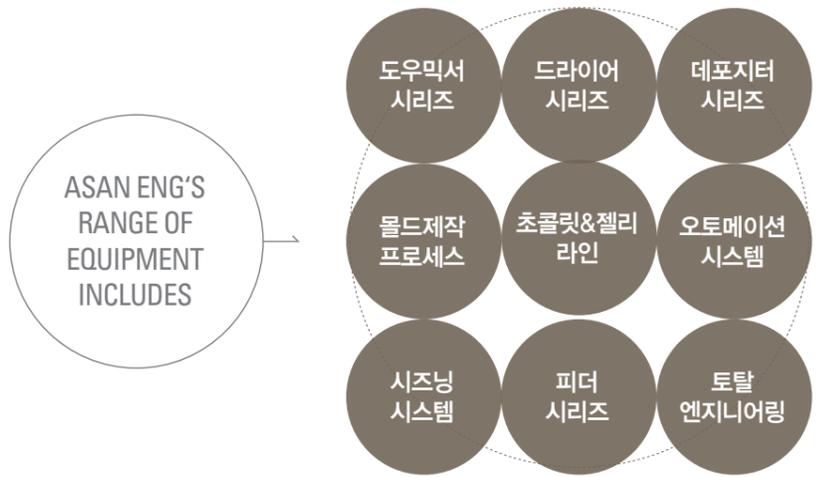
“생산 자동화 및
스마트 팩토리
건설링 가능”

(주)아산이엔지는

날로 치열해지는 기술 경쟁 속에서, 고객들의 사랑에 최상의 서비스로 보답하기 위하여, 신제품 신기술 개발에 전사원이 혼연일체 전력을 기울이고 있습니다.

비스킷 / 스낵 / 초콜릿 / 아이스크림 제조라인의 배합설비, 성형설비, 건조기설비를 제작하면서 다양한 경험과 기술을 축적하여 왔으며, 정밀하고 신속한 서비스를 위하여 CNC 머시닝 센터를 보유함으로써 설계와 연구부분에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

이제는 상기 제과부분의 설계 / 라인프로세싱 / 제작시공의 서비스를 보다 자신 있게 공급할 수 있는 기술력 또한 확보하게 되었습니다. 앞으로도 신기술 개발에 더욱 정진하여, 신뢰를 경영이념으로 상호이익을 창출하는 데 최선의 노력을 다하겠습니다.



Address 43, Gongdan 2-daero 318beon-gil, Siheung-si, Gyeonggi-do, Korea (15115)

Laboratory #909 ACE Techno Tower 10, 196, Gasan digital 1-ro, Geumcheon-gu, Seoul, Korea (08502)

Web-site www.asaneng.net

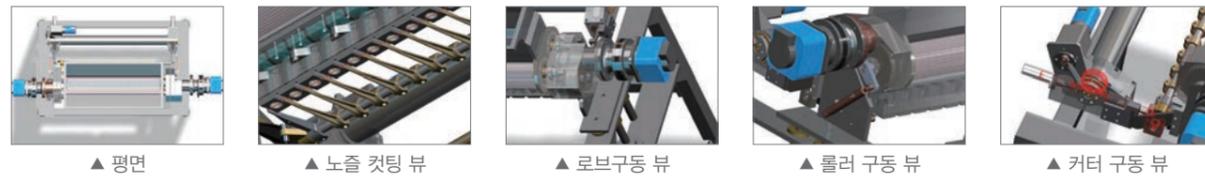


ASAN ENG DEPOSITORS

ASAN Cake Depositor

아산 케익 데포지터

아산 케익 데포지터는 케익 등의 반죽물을, 일정한 양만큼 가이드 롤러를 통해 압출하여 필요한 형상과 크기(중량)로 와이어 커팅하여 과자를 성형하는 기계입니다. 아산의 강점인 머시닝 센터 가공을 통해 롤러 및 각종 파트를 정교하게 가공이 가능하며 이를 통해 타사와 비교하여 합리적인 가격으로 제품을 제공할 수 있습니다. 또한, 다양한 조건에서 소프트 케익 및 소프트 쿠키 데포지터를 제작해 본 경험을 바탕으로 고객의 니즈에 맞춰 데포지터 설비 및 솔루션을 제공 가능합니다.



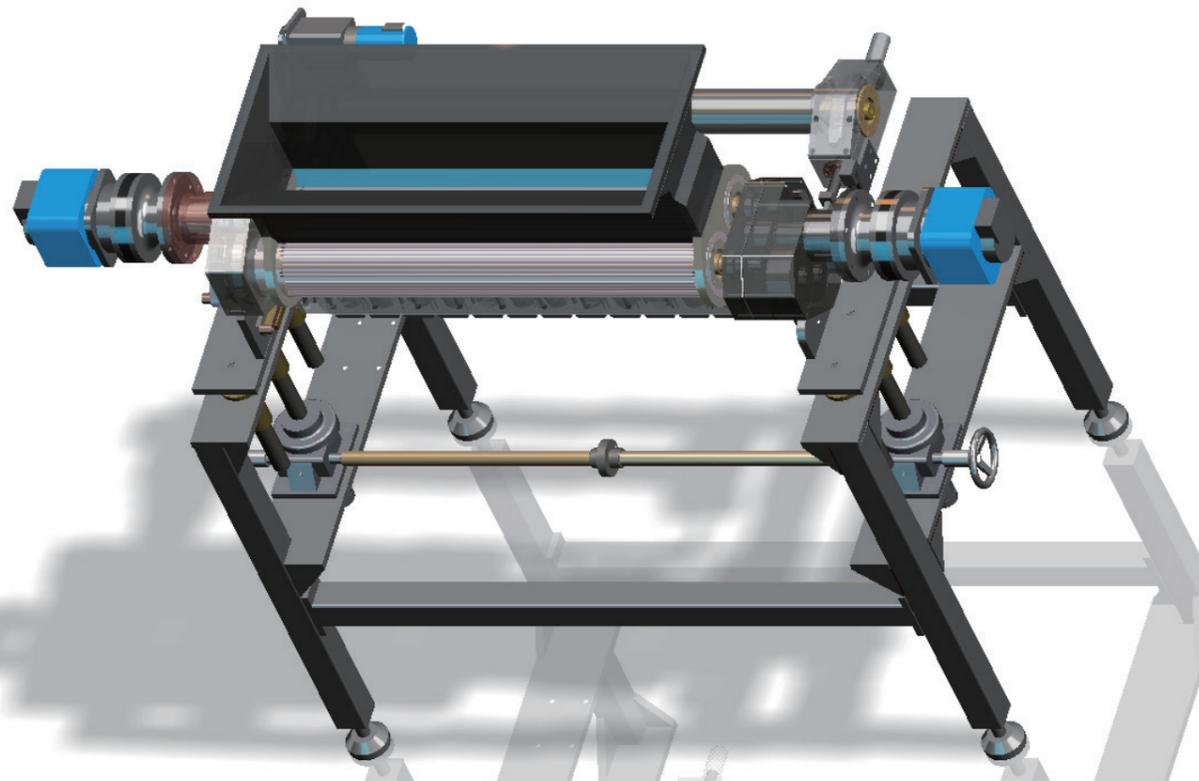
▲ 평면

▲ 노즐 커팅 뷰

▲ 로브구동 뷰

▲ 롤러 구동 뷰

▲ 커터 구동 뷰



• SPECIFICATIONS

Capacity	650 ~ 1300kg/hr
Type	One Head Depositor / Two Head Depositor Option : 12column, 14column, 16column
Wire Cut Speed	Max 120 stroke / min
Control	Touch Panel, PLC

ASAN Jam & Jelly Depositor

아산 잼 & 젤리 데포지터

아산 잼 & 젤리 데포지터는 소량의 잼을 동시에 다열 충전하여 정량을 몰드에 공급하는 설비입니다. 아산은 이 설비 제작을 위한 정교한 가공능력과 물성을 조절할 수 있는 노하우를 겸비하고 있습니다. 이 설비는 터치 패널로 석션 노즐을 컨트롤하게 하여 공급량의 조절을 편리하게 할 수 있게 하였습니다. 또한, CIP가 용이하도록 설계되어 고객만족도가 높은 제품입니다.

Option : 센터필 제품 & Two Layer 제품도 제작 가능합니다.



• SPECIFICATIONS

Capacity	300kg ~ 500kg (고객주문사양)
Jam or Jelly Mass	2g ~ 7g (고객주문사양)
Nozzle	고객주문사양

ASAN Choco Depositor

아산 초코 데포지터

아산 초코 데포지터는 고객의 요구에 부응하여 여러가지 타입으로 제작이 가능한 범용 데포지터입니다. 초콜릿 자체의 흐름성을 이용하여 몇 단계의 노즐 플레이트 사이를 거치면서 정량을 다열로 충전하고 몰드에 공급하는 설비입니다. 초콜릿과 같은 제품을 생산할 때는 온도조건이 중요하기 때문에 온수 순환방식을 이용할 수 있도록 설계되었습니다. 또한, 필요에 따라서는 하나의 데포지터에서 다양한 모양의 제품 또는 여러 색상의 제품을 충전할 수 있는 아산의 특화된 데포지터입니다.



• SPECIFICATIONS

Capacity	200kg/hr ~ 1000kg/hr
Choco Mass	10g ~ 30g
Nozzle	고객주문사양

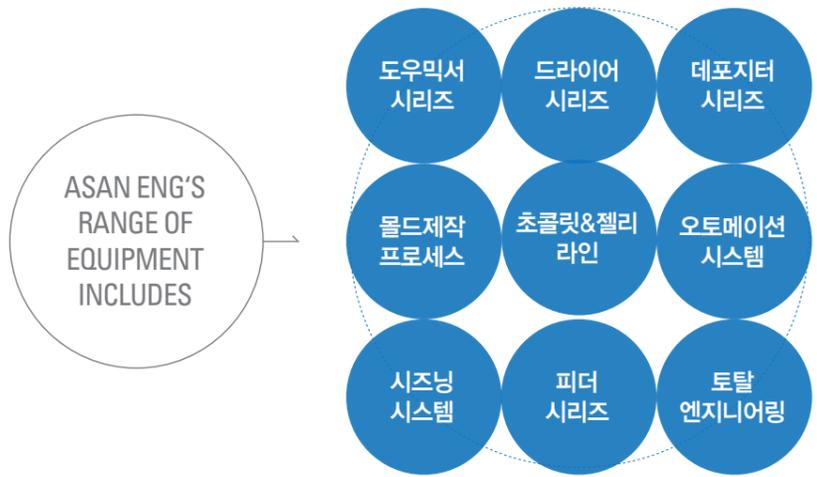
“제품의 특성에 따른
맞춤 데포지터 생산
가능”

(주)아산이엔지는

날로 치열해지는 기술 경쟁 속에서, 고객들의 사랑에 최상의 서비스로 보답하기 위하여, 신제품 신기술 개발에 전사원이 혼연일체 전력을 기울이고 있습니다.

비스킷 / 스낵 / 초콜릿 / 아이스크림 제조라인의 배합설비, 성형설비, 건조기설비를 제작하면서 다양한 경험과 기술을 축적하여 왔으며, 정밀하고 신속한 서비스를 위하여 CNC 머시닝 센터를 보유함으로써 설계와 연구부분에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

이제는 상기 제과부분의 설계 / 라인프로세싱 / 제작시공의 서비스를 보다 자신 있게 공급할 수 있는 기술력 또한 확보하게 되었습니다. 앞으로도 신기술 개발에 더욱 정진하여, 신뢰를 경영이념으로 상호이익을 창출하는 데 최선의 노력을 다하겠습니다.



Address 43, Gongdan 2-daero 318beon-gil, Siheung-si, Gyeonggi-do, Korea (15115)

Laboratory #909 ACE Techno Tower 10, 196, Gasan digital 1-ro, Geumcheon-gu, Seoul, Korea (08502)

Web-site www.asaneng.net



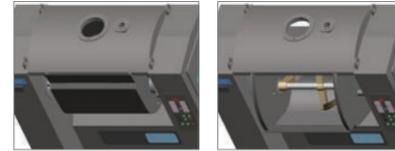
ASAN ENG

DOUGH MIXER SERIES

ASAN Dough Mixer (ADM Series)

아산 도우믹서

ADM 시리즈는 비스킷 반죽 및 크림을 균일한 품질로 생산할 수 있도록 디자인되었습니다. 믹서의 용량은 100kg부터 700kg 까지 고객이 원하는 용량에 맞춰 제작이 가능합니다. 혼합 블레이드는 정역방향은 물론 원하는 RPM을 자유자재로 컨트롤 하여 균일한 품질로 생산이 가능합니다. 믹서에 설치된 인버터가 속도를 제어하고 터치 패널 제어 시스템을 활용하여 '메모리 작동'기능을 추가하였습니다. 덧붙여, HMI 시스템을 채택하여 공정을 자동화 할 수 있도록 설계되었습니다. ADM은 고객의 선택에 따라 분말 원료 및 첨가물의 자동 공급 시스템과 호환되도록 설계되었으며 자동화에 필요한 액세서리도 제공합니다.



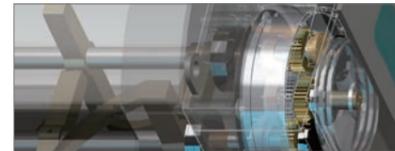
▲ 기본 ▲ 오픈



▲ 분해



▲ 포인트1



▲ 포인트2

• SPECIFICATIONS

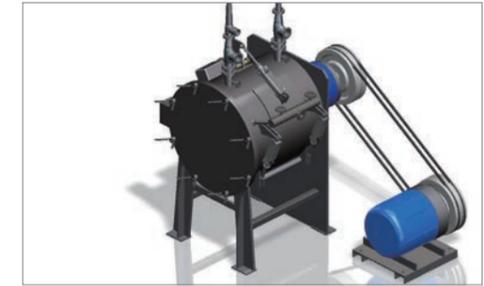
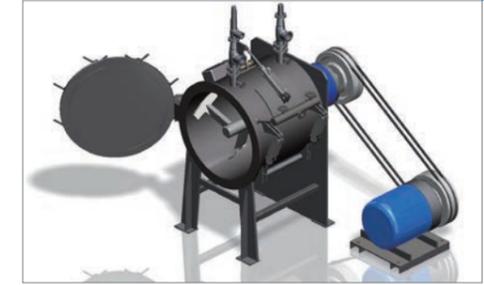
Capacity	100kg	200kg	300kg	400kg	500kg	700kg
Power	11.25kw	18.75kw	37.5kw	55kw	55kw	75kw
Tilting Angle	Max 120degree					
Control	60 ~ 140 rpm/min , Inverter Control					

“20년간의 노하우
집합체로 완벽한
배합 자동화 가능”

ASAN Steam Mixer

아산 스팀 믹서 (증연기)

아산 스팀 믹서는 컴팩트한 디자인으로 스낵제작을 위한 주원료 및 부원료 투입이 간편하게 설계되었습니다. 다이렉트 스팀을 사용하여 배합이 가능하도록 당사만의 노하우가 적용되었습니다. 이를 통해 배합시간은 단축되고 균일한 품질의 제품이 생산될 수 있도록 하였습니다. 또한, 자체 스팀실링 기술(특히 출원 원료)을 통하여 스팀이 세어 나와 낭비되는 양을 최소화 시켰습니다. 제품의 배출 뿐 아니라 생산종료 후 청소를 쉽게 할 수 있도록 제작되었습니다.



• SPECIFICATIONS

Capacity	150kg / batch
Steam Power	0bar ~ 3bar로 조정가능 (제품특성별 상이함)
Control	Touch Screen / HMI

ASAN Powder Pre Mixer

아산 파우더 프리 믹서

아산 파우더 프리 믹서는 주원료와 부원료 첨가물 (분말류)을 프리 믹싱하는 설비입니다. 이 믹서는 교반 효과가 최적화될 수 있도록 임펠라를 특수 설계하여 장착하였습니다. 컴팩트한 사이즈로 스페이스 코스트를 최소화하는 동시에 조작 및 운전 또한 간단하여 처음 사용하는 사용자도 쉽게 사용할 수 있습니다. ADM 시리즈와 함께 설치하여 사용할 수 있도록 설계 되었으며 배합 자동화의 (스마트 팩토리) 효과를 극대화 할 수 있게 하였습니다.



• SPECIFICATIONS

Capacity	150kg / batch
Power	15kw

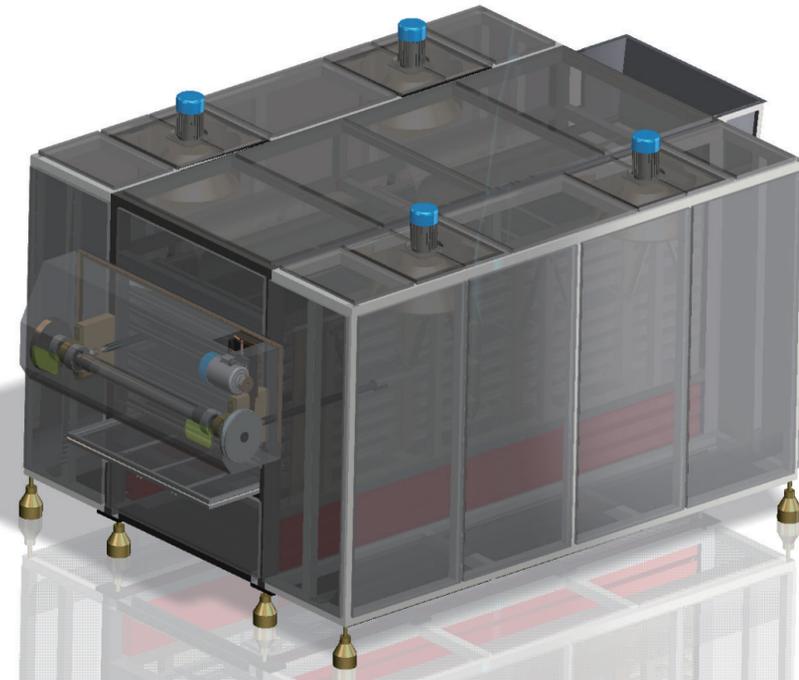
ASAN ENG DRYER SERIES

ASAN Shaking Pre Dryer

아산 셰이킹 프리 드라이어

아산 셰이킹 프리 드라이어는 전형적인 기구학의 원리를 적용한 설비로 식품과 스낵 등의 튀김 제품을 튀기기 전 펠렛 상태에서 건조시키는 역할을 합니다. 본 건조기는 특히 건조효과를 극대화하기 위해 스팀 유니트의 열원을 팬으로 강제 순환시키면서 건조하는 기능을 가지고 있습니다. 또 다른 특징으로는 메쉬를 이용하여 제품을 흔들면서 열원이 골고루 전달되게 하여 일정한 수분유지를 통해 제품의 품질을 균일하게 만드는 기능을 하는데 획기적인 건조기입니다. 이 모델은 포장과 운송비 절감을 위하여 본체를 3piece 분리 조립형으로 제작하였습니다. Main Body와 Side Body가 서로 조립과 분리가 쉽도록 설계되었습니다.

특이사항 : 열원은 온수 또는 스팀 사용이 가능합니다.



• SPECIFICATIONS

Capacity	400 ~ 800kg/hr, Holding Time : 7 ~ 15min
Type	Steam Heating Dryer (스팀/온수 선택가능)
Moisture Content	Out Let : 15%, Temperature : 70 ~ 110°C
Special Order	Jumbo Size Shaking Dryer 제작 가능

www.asaneng.net

(주)아산이엔지는

날로 치열해지는 기술 경쟁 속에서, 고객들의 사랑에 최상의 서비스로 보답하기 위하여, 신제품 신기술 개발에 전사원이 혼연일체 전력을 기울이고 있습니다.

비스킷 / 스낵 / 초콜릿 / 아이스크림 제조라인의 배합설비, 성형설비, 건조기설비를 제작하면서 다양한 경험과 기술을 축적하여 왔으며, 정밀하고 신속한 서비스를 위하여 CNC 머시닝 센터를 보유함으로써 설계와 연구부분에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

이제는 상기 제과부분의 설계 / 라인프로세싱 / 제작시공의 서비스를 보다 자신 있게 공급할 수 있는 기술력 또한 확보하게 되었습니다. 앞으로도 신기술 개발에 더욱 정진하여, 신뢰를 경영이념으로 상호유익을 창출하는 데 최선의 노력을 다하겠습니다.

ASAN ENG'S
RANGE OF
EQUIPMENT
INCLUDES



SNACK DRYER

SHAKING / SPECIAL / PELLET / SYRUP COATING



Address 43, Gongdan 2-daero 318beon-gil, Siheung-si, Gyeonggi-do, Korea (15115)

Laboratory #909 ACE Techno Tower 10, 196, Gasan digital 1-ro, Geumcheon-gu, Seoul, Korea (08502)

Web-site www.asaneng.net



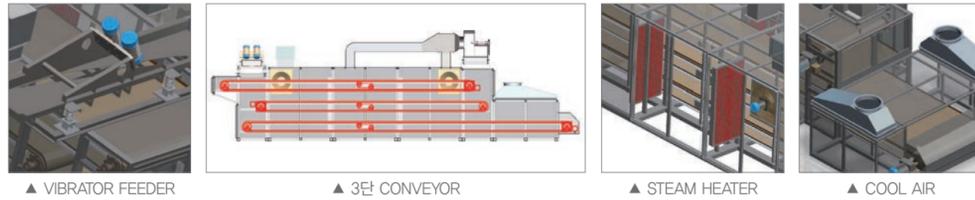
ASAN ENG DRYER SERIES

ASAN Special Dryer

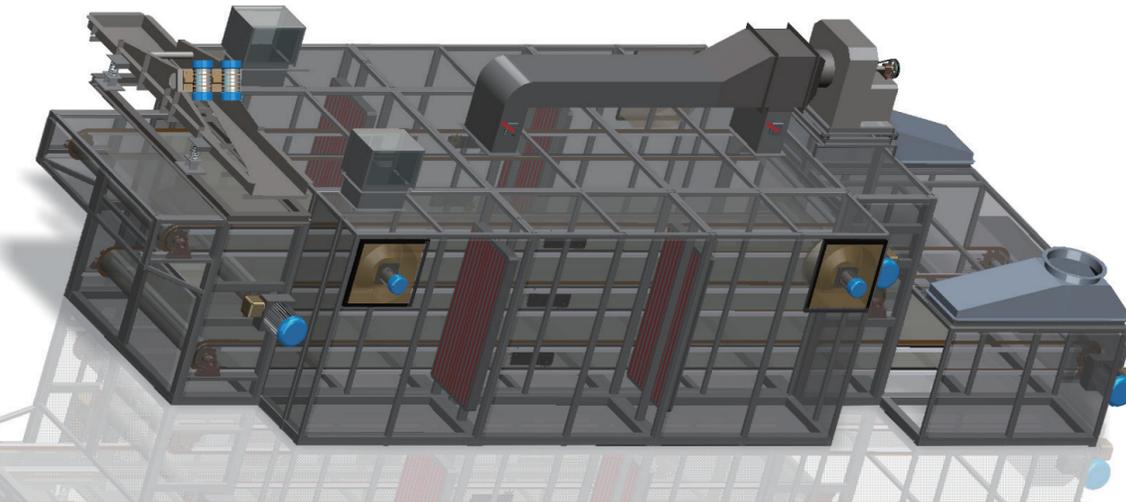
아산 스페셜 드라이어

아산 스페셜 드라이어는 펠렛의 수분을 일시에 제거하면 제품 특성을 살릴 수 없기에 1차적으로 일정한 수분을 천천히 제거할 수 있도록 하는 메쉬 타입의 건조기입니다. 드라이어 내부에는 아산의 축적된 노하우를 바탕으로 한 기구학적 원리를 적용하여 고객의 요구에 맞춰 수분을 제거할 수 있도록 하였습니다. 또한, 완벽한 공기 순환 시스템을 설계에 반영해 고객이 요구한 수분량을 정확하게 제거합니다. 마지막 특징으로는 유틸리티 비용이 적고 조작이 간편합니다.

- 완제품의 종류, 특성에 따라 이 드라이어 만으로도 제품화가 가능합니다.



▲ VIBRATOR FEEDER ▲ 3단 CONVEYOR ▲ STEAM HEATER ▲ COOL AIR



• SPECIFICATIONS

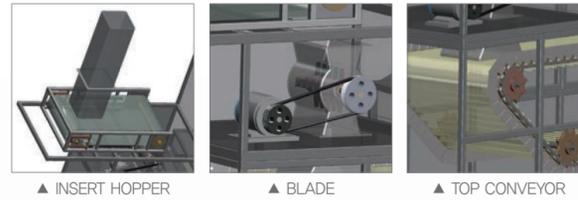
Capacity	600kg/hr, Holding Time : 7~15min
Type	Steam Heating Dryer (스팀/온수 선택가능)
Moisture Content	Out Let : 15%, Temperature : 70 ~ 110°C
Electrical requirements	12.7kw (220/380v*3p)

ASAN ENG DRYER SERIES

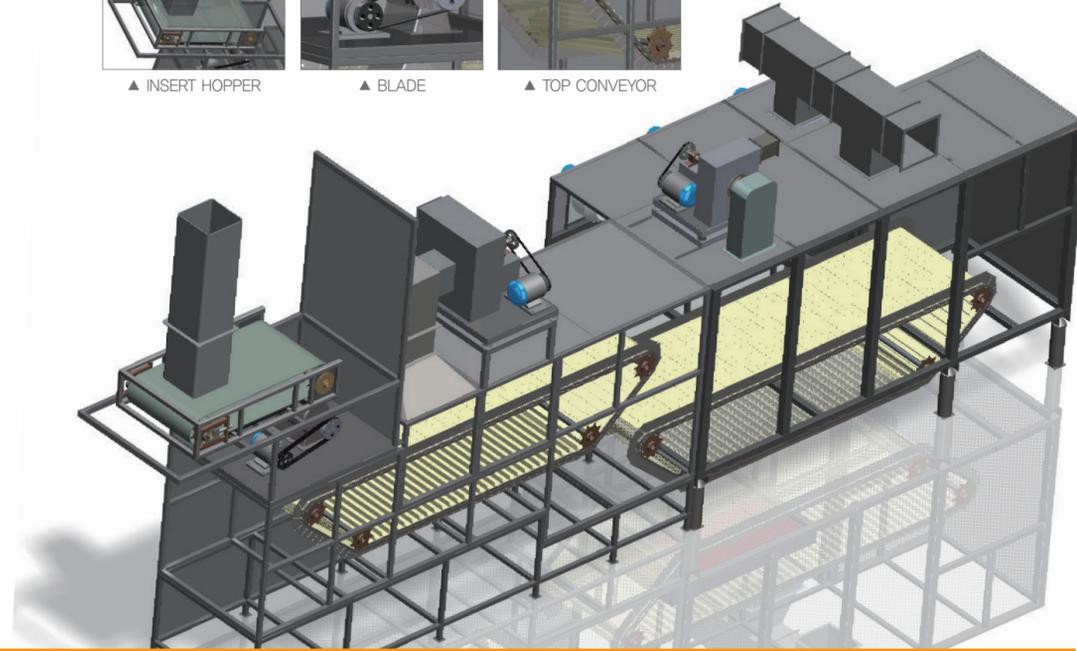
ASAN Pallet Dryer (Special Type)

아산 펠렛 드라이어 (스페셜 타입)

아산 펠렛 드라이어는 수분량이 많고 유니크한 모양의 펠렛을 건조하기 위해 제작된 스페셜 타입의 드라이어입니다. 펠렛을 균일하게 건조시키기 위해 케터필러 시스템을 적용하여 특수하게 제작되었습니다. 또한 아산의 노하우를 적용한 완벽한 공조 시스템을 통해 공기를 순환시켜 최적의 조건으로 제품을 생산할 수 있도록 하였습니다. 1차 & 2차 드라이어가 통합된 하나의 드라이어이며 모든 운영을 중앙 컨트롤 패널에서 조작하여 쉽게 설비를 작동할 수 있습니다.



▲ INSERT HOPPER ▲ BLADE ▲ TOP CONVEYOR



• SPECIFICATIONS

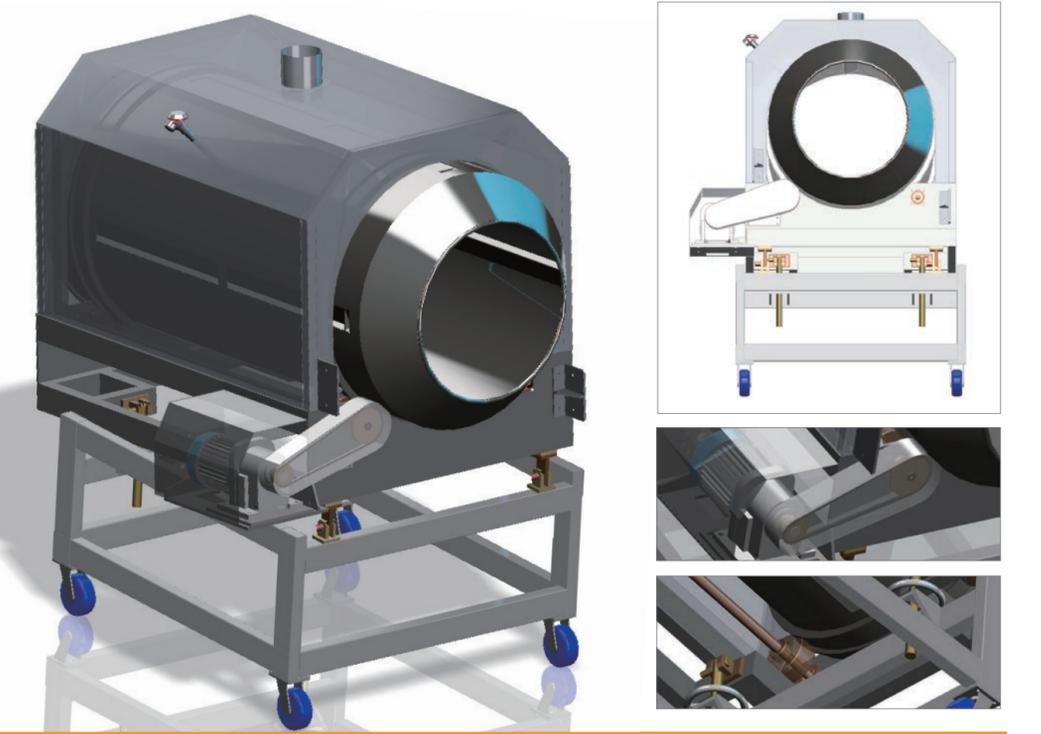
Capacity	750kg/hr, Holding Time : 25 ~ 120 min
Type	Steam Heating Dryer
Moisture Content	Out Let : 11%, Temperature : 90 ~ 135°C
Electrical requirements	45kw (220/380v*3p)

ASAN ENG DRYER SERIES

ASAN Syrup Coating Machine

아산 시럽 코팅 머신

아산 시럽 코팅 머신은 시럽이나 당액의 정량이 제품에 골고루 코팅될 수 있도록 하는 설비이며 스마트 팩토리를 이루는데 도움이 될 수 있는 설비입니다. 본 설비는 아산의 건조기 노하우가 접목되어 시럽이 코팅되고 바로 건조가 가능 하도록 설계되었습니다. 제품의 코팅량은 텀블러 내부의 배플의 구조를 변경하여 자유자재로 조절 할 수 있습니다. 배플의 각도 및 수량은 고객이 요구하는 제품에 따라 달라지게 됩니다. 조작이 간단하게 설계되어 숙련되지 않은 작업자도 손쉽게 사용이 가능하며 이동 또한 편리하게 제작 되었습니다.



• SPECIFICATIONS

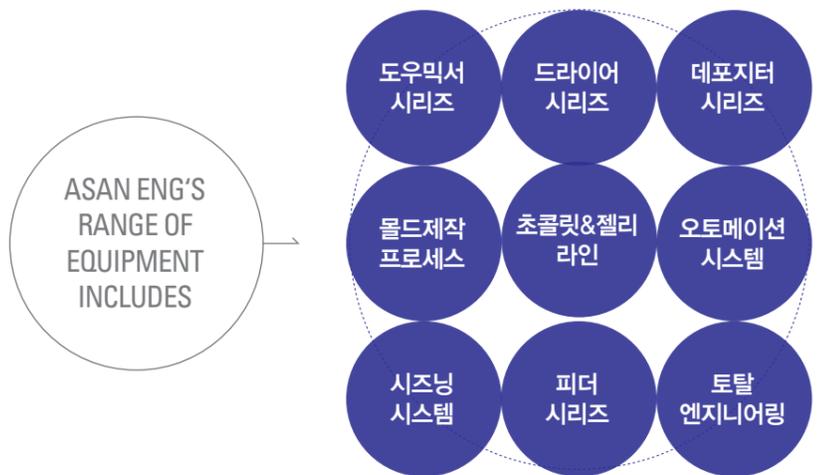
Dimension	W 1200 × L 2500 × H 1700
Power	15kwh * 220/380v * 60/50Hz
Accessories	시럽노즐(1) / 가스히터(1) / 배기덕트(1) C.I.P 장치(1)
Control	Inverter Control / Drive Motor / 분사노즐 / 가스 조절장치 / 온도 콘트롤러 / 배기팬

(주)아산이엔지는

날로 치열해지는 기술 경쟁 속에서, 고객들의 사랑에 최상의 서비스로 보답하기 위하여, 신제품 신기술 개발에 전사원이 혼연일체 전력을 기울이고 있습니다.

비스킷 / 스낵 / 초콜릿 / 아이스크림 제조라인의 배합설비, 성형설비, 건조기설비를 제작하면서 다양한 경험과 기술을 축적하여 왔으며, 정밀하고 신속한 서비스를 위하여 CNC 머시닝 센터를 보유함으로써 설계와 연구부분에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

이제는 상기 제과부분의 설계 / 라인프로세싱 / 제작시공의 서비스를 보다 자신 있게 공급할 수 있는 기술력 또한 확보하게 되었습니다. 앞으로도 신기술 개발에 더욱 정진하여, 신뢰를 경영이념으로 상호이익을 창출하는 데 최선의 노력을 다하겠습니다.



Address 43, Gongdan 2-daero 318beon-gil, Siheung-si, Gyeonggi-do, Korea (15115)

Laboratory #909 ACE Techno Tower 10, 196, Gasan digital 1-ro, Geumcheon-gu, Seoul, Korea (08502)

Web-site www.asaneng.net

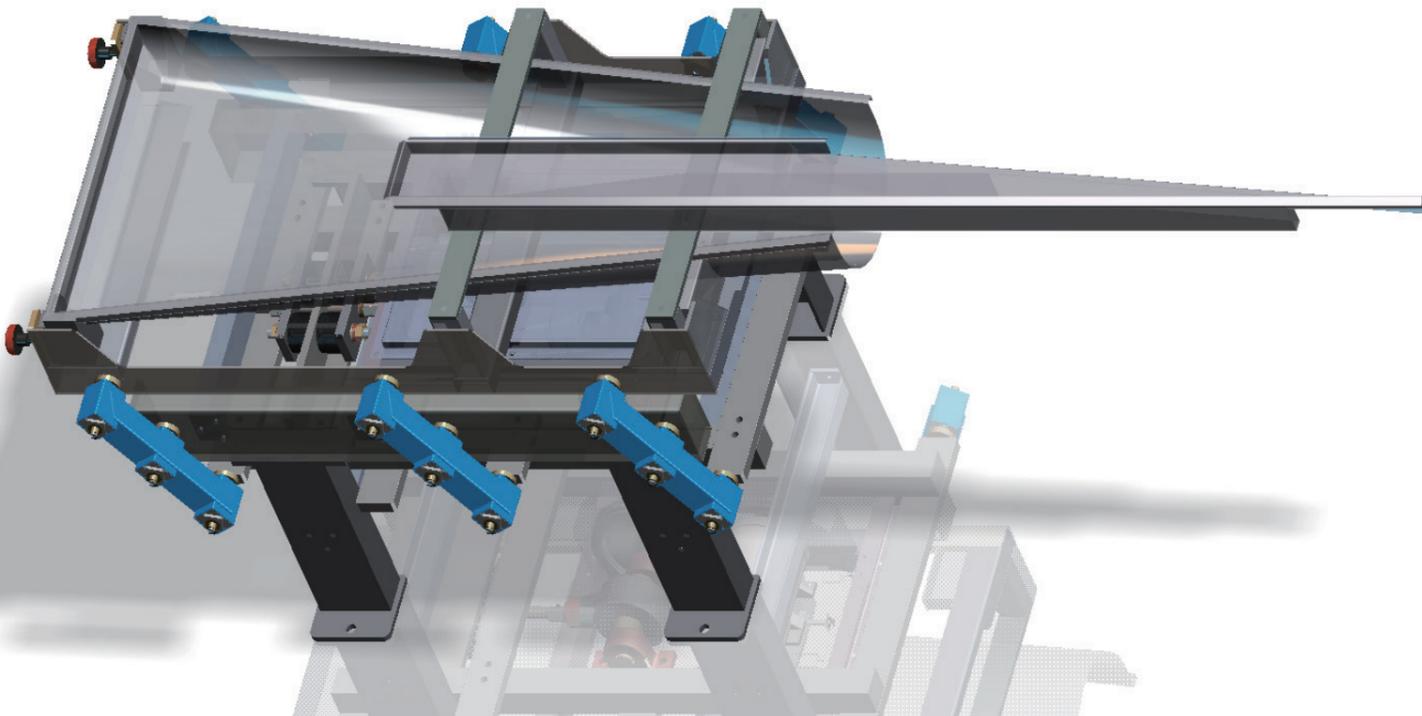


ASAN ENG FEEDER SERIES

ASAN Scarf Balance Feeder

아산 스크프 발런스 피더

아산 스크프 발런스 피더는 생산된 스펙 제품과 분체 시즈닝을 동시에 텀블러 또는 기타 설비에 정량 이송해주는 설비입니다. 설비 상부의 트레이 파트를 탈부착이 용이하게 설계되어 쉽게 세척이 가능합니다. 또한 트레이 파트를 메쉬 타입의 트레이로 변경하면 제품의 사이즈를 구분하는 용도로도 사용이 가능하도록 디자인하였습니다. 처음 사용하는 작업자도 쉽게 사용할 수 있도록 심플하게 제작되었으며 공정 자동화의 목적을 달성할 수 있도록 제작된 설비입니다.



• SPECIFICATIONS

Feed Rate	Scarf Feeder – Max 120kg/hr Balance Feeder – Max 800kg/hr
Motor Power	1.5kw
Dimension	L 2957 × W 970 × H 980
Control	Inverter

“토탈 솔루션
제공 가능”

ASAN Loss In Weight Feeder

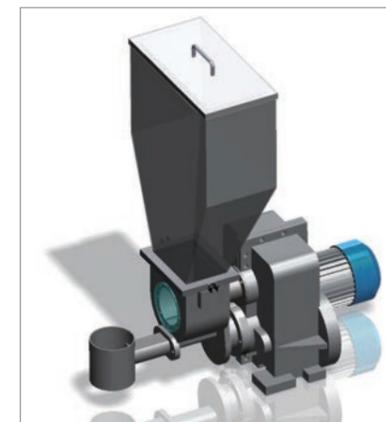
아산 연속 정량 공급기

아산 연속 정량 공급기는 원료가 일정한 속도와 셋팅된 정량으로 배출될 수 있도록 호퍼의 원료가 감소하는 유량을 체크하고 동시에 설정유량과 비교하여 모터의 속도를 제어하도록 설계가 되었습니다. 아산에서 제작하는 가장 정밀한 피더설비입니다. 싱글 스크류 타입과 트윈 스크류 타입으로 제작이 가능하며 호퍼의 사이즈 또한 고객의 요청에 따라 변경이 가능합니다. 이 설비는 배합 자동화 및 시즈닝 시스템에 함께 적용하여 공정 자동화(스마트 팩토리)의 목적을 달성할 수 있습니다.



• SPECIFICATIONS

Feed Rate	Max 120kg/hr
Type	Screw Type (Single Screw, Twin Screw)
Dimension	L 1180 × W 670 × H 2210
Hopper	40Liters (changed by customer request)
Control	Touch Panel



ASAN Dosing Feeder

아산 정량 피더

아산 정량피더는 각 믹서제품에 설치되어 분체 원료를 자동투입할 수 있도록 하는 원료 자동투입 설비입니다. 분체 원료를 아산의 'Twin Screw' 기술을 이용하여 원하는 시간에 원하는 양을 정확하게 투입 가능합니다. 또한, 컴팩트하게 디자인되었기 때문에 다양한 설비에 장착될 수 있도록 제작하였습니다.

적용기계 : 텀블러형 코팅 설비, Dough Mixer 자동투입 공정, 각종 시즈닝 설비 등

* 고객이 원할 시, 싱글 스크류 제품으로도 제공 가능합니다.

• SPECIFICATIONS

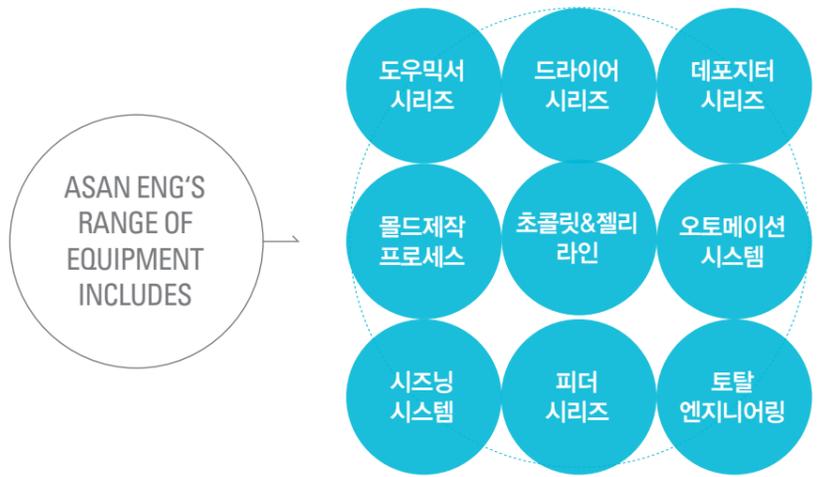
Capacity	Max 120kg/hr
Type	Single Screw / Twin Screw (선택가능)
Hopper	40Liters
Control	Inverter, 로드셀 시스템

(주)아산이엔지는

날로 치열해지는 기술 경쟁 속에서, 고객들의 사랑에 최상의 서비스로 보답하기 위하여, 신제품 신기술 개발에 전사원이 혼연일체 전력을 기울이고 있습니다.

비스킷 / 스낵 / 초콜릿 / 아이스크림 제조라인의 배합설비, 성형설비, 건조기설비를 제작하면서 다양한 경험과 기술을 축적하여 왔으며, 정밀하고 신속한 서비스를 위하여 CNC 머시닝 센터를 보유함으로써 설계와 연구부분에 지속적인 투자를 하고 있습니다.

이제는 상기 제과부분의 설계 / 라인프로세싱 / 제작시공의 서비스를 보다 자신 있게 공급할 수 있는 기술력 또한 확보하게 되었습니다. 앞으로도 신기술 개발에 더욱 정진하여, 신뢰를 경영이념으로 상호유익을 창출하는 데 최선의 노력을 다하겠습니다.



SEASONING SYSTEMS

OIL SPRAYER / SEASONING / SYRUP COATING / DOSING



Address 43, Gongdan 2-daero 318beon-gil, Siheung-si, Gyeonggi-do, Korea (15115)

Laboratory #909 ACE Techno Tower 10, 196, Gasan digital 1-ro, Geumcheon-gu, Seoul, Korea (08502)

Web-site www.asaneng.net



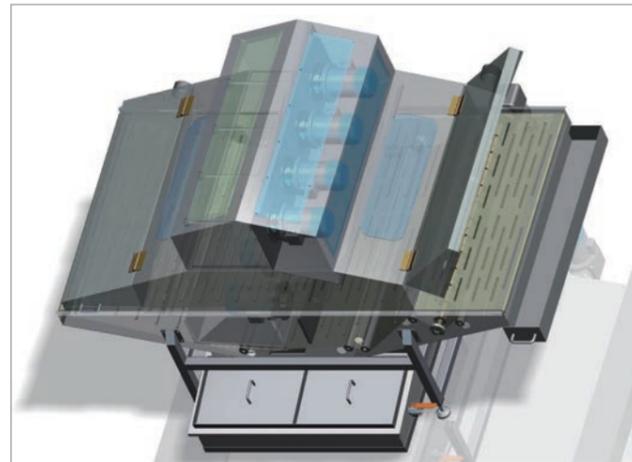
ASAN ENG SEASONING SYSTEM

“시즈닝 공정
토탈 솔루션
제공 가능”

ASAN Oil Spray Machine

아산 오일 스프레이어

아산 오일 스프레이어는 조미원료를 제품에 골고루 묻히기 위해 시즈닝 시스템 설비 앞단계에 설치되는 설비입니다. 아산 오일 스프레이어의 장점은 오일을 골고루 뿌려주는 노즐을 특수하게 제작하여 정밀도를 높였으며 비산 방지를 위해 양측 상부에 커버를 설치하였습니다. 오일 순환 탱크, 펌프 그리고 파이프를 일체형으로 설계하여 PLC를 통해 간단하게 운영이 가능하도록 제작된 설비입니다.



• SPECIFICATIONS

Dimension	W (Net 1000~1200) × L 2400 × H 1600
Power	12kwh * 220/380V * 60/50Hz
Air Consumption	집진기 (2.2kwh)
Control	Inverter



ASAN Seasoning System

아산 시즈닝 시스템

아산 시즈닝 시스템은 오일 스프레이를 한 후 각 제품마다 요구되는 조미원료(분체)를 제품에 뿌려주어 제품의 맛을 향상시키는 역할을 하는 설비입니다. 원료를 보다 균등하게 뿌려주기 위해 제품의 특성에 따라 아산만의 노하우로 배플의 각도 및 수량을 설계하여 제공합니다. 전 단계 공정인 아산 오일스프레이어와 더불어 아산 정량 피더와 함께 연동되어 일체형으로 사용이 가능합니다.

• SPECIFICATIONS

Dimension	W 1200 × L 2500 × H 1500 Drum : Φ600 ~ Φ950
Steam Pressure	15A × 0.7bar
Vacuum Feeder	V-Teck Feeder (5~20kg/hr)
Control	Inverter Control

ASAN Syrup Coating Machine

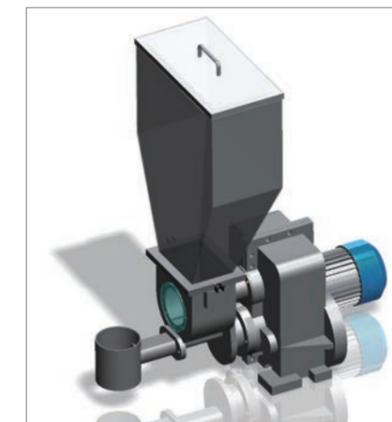
아산 시럽 코팅 머신

아산 시럽 코팅 머신은 시럽이나 당액의 정량이 제품에 골고루 코팅될 수 있도록 하는 설비이며 스마트 팩토리를 이루는데 도움이 될 수 있는 설비입니다. 본 설비는 아산의 건조기 노하우가 접목되어 시럽이 코팅되고 바로 건조가 가능하도록 설계되었습니다. 제품의 코팅량은 텀블러 내부의 배플의 구조를 변경하여 자유자재로 조절할 수 있습니다. 배플의 각도 및 수량은 고객이 요구하는 제품에 따라 달라지게 됩니다. 조작이 간단하게 설계되어 숙련되지 않은 작업자도 손쉽게 사용이 가능하며 이동 또한 편리하게 제작되었습니다.



• SPECIFICATIONS

Dimension	W 1200 × L 2500 × H 1700
Power	15kwh * 220/380v * 60/50Hz
Accessories	시럽노즐(1) / 가스히터(1) / 배기덕트(1) C.I.P 장치(1)
Control	Inverter Control / Drive Motor / 분사노즐 / 가스 조절장치 / 온도 콘트롤러 / 배기팬



ASAN Dosing Feeder

아산 정량 피더

아산 정량 피더는 각 믹서제품에 설치되어 분체 원료를 자동 투입할 수 있도록 하는 원료 자동투입 설비입니다. 분체 원료를 아산의 'Twin Screw' 기술을 이용하여 원하는 시간에 원하는 양을 정확하게 투입 가능합니다. 또한, 컴팩트하게 디자인되었기 때문에 다양한 설비에 장착될 수 있도록 제작하였습니다.

적용기계 : 텀블러형 코팅 설비, Dough Mixer 자동투입 공정, 각종 시즈닝 설비 등

* 고객이 원할 시, 싱글스크류 제품으로도 제공 가능합니다.

• SPECIFICATIONS

Capacity	10 ~ 120 kg/hr
Type	Twin Screw / Single Crew (선택가능) / Loss In Weight Feeder
Hopper	40Lit
Control	Inverter, 로드셀 시스템