



GRANDBELL™

Food Processing Solution System

그랜드벨 종합카다로그

Food Processing Solution System

We lead what customer needs!

Leader in Food Processing Engineering Young company



COMPANY ABOUT 00

주식회사 그랜드벨은

설계라인부터 생산라인까지 전문화된 인력이 일심단결하여 고객의 니즈를 정확히 파악하고 원하는 식품가공 기계를 생산하여 고객의 까다로운 눈높이와 기준을 만족시키고 있습니다. 칼을 만드는 장인정신으로 식품가공기계를 최고의 품질로 생산하여 글로벌 기업으로 성장하고 있으며 앞으로 신기술개발에 매진하고 노력하여 효과적이고 효율적으로 식품가공을 할 수 있는 뛰어난 상품을 생산하겠습니다.

앞으로도 멈추지 않는 열정과 경쟁력으로 식품가공기계 분야의 리더로 힘차게 비상할 것입니다.

GRAND BELL has been satisfying customer s particular standards with our united professional workers, from plan design to production line, grasping customer s demand accurately and producing the food processing machinery which the customers want.

As a result, GRAND BELL has, since its inception in 2000, been experienced substantial growth by producing top quality food processing machinery with craftsmanship.

Since GRAND BELL has been showered with trust from customers, we will strive to fulfill customers around the world with developing innovative and efficient food processing machinery.

Moreover, we won t stop endeavoring to become the most esteemed food processing machinery company.

We invite you to share GRAND BELL s future, as well.

Thank you.

대표이사 양 희 창 





COMPANY HISTORY

■ 그랜드벨 기업연혁

2000'S	식품가공기계 그랜드벨 창업 Founded GRAND BELL FOOD MACHINE company.	2009'S	연구 개발 전담부서 인정서 (한국산업 기술 진흥 협회) Certificate of Department in charge of R&D by KOITA.
2001'S	생선할복기, 고등어필렛머신, 생선평막기 국산화개발 성공 Localizing fish belly cutting machine, Fillet machine for mackerel, and fish chopping machine.	2012'S	주식회사 그랜드벨로 법인전환 Transfer from private company to incorporation.
2003'S	세계최초 일팔 경사 절단기류 개발, 국내 및 일본 시판시작 World' s first developed multi-knives slant slice machine and distributed in domestic and Japan.	2013'S	광주시 곤지암 공장 확장이전, 경기도 수출유망중소기업 선정 Move to Gonjam-factory Extended, Designated as a Promising Export Firm
2004'S	전자동소형 필렛기, 자반고등어 할복기 개발 성공 Developed Auto small fillet, salted mackerel disemboweling machine.	2014'S	환경경영 ISO14001획득, 경기도 광주 우수중소기업 선정 Obtained ISO14001, Designated as a GwangJu-si Promising Firm
2006'S	신 개념 경사절단기 개발, 벤처기업지정, ISO9001 획득 Developed new concept slant slice machine, Designated as venture business, Obtained ISO9001 Certification.	2015'S	덴마크 캐빈플랜트社와 업무제휴 협정, 부산지사 설립, 중국법인설립 Enter into partnership with CABIN PLANT of Denmark Established Busan branch, Established China Corporation.
2007'S	일본 FILLESTAR社와 기술제휴 및 자사 전 제품 일본 내 시판, 사옥 확장 이전 (경기도 광주시) Technology cooperation with Fillestar, Japan and marketing all our products in Japan, Moved extended factory.	2016'S	기업부설연구소 설립 Established R&D Center
2008'S	경원대학교(산업 패밀리 클러스터 사업) 패밀리 기업 지정 Designated as Industrial family Cluster business.	2017'S	국내최초 소형(2.6m) 열성형진공포장기 개발성공 Developed Korea's first small type thermoforming vacuum packing machine.

LEADER IN FOOD
PROCESSING ENGINEERING!

COMPANY CRETIFICATE

■ 그랜드벨 보유 인증서



GRANDBELL™

Food Processing Solution System





CONTENT

01. 해동 / 살균 / 세척기 / 비늘제거기 / 컨베이어	09
02. 헤드절단기 / 할복기 / 필렛기 / 토막기 / 핀본리무버	21
03. 탈피기 / 탈각기	35
04. 슬라이스 / 절단기	41
05. 2차 가공기계	51
06. 포장기	59
07. 기타 보조기계	65



GRANDBELL™



PRODUCT
ABOUT

01

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

해동 / 살균 / 세척기 / 비늘제거기 / 컨베이어

- GB40 3단 세척기 _ 3 STEP Washing machine
- GB42 자동 연속 세척기 _ Auto continuous washing machine
- GB50 드럼식 세척기 (3M 기준) _ Drum type washing machine
- GB51 어패류 / 문어세척기 _ Washing machine
- GB52 냉염수기 _ Cold brine container
- GB53 유압식 해동기 (더블형) 1.5T _ Defrosting machine 1.5T
- GB54 해동겸 상승 컨베이어 _ Defrosting with lifting conveyor
- GB55 세척 및 탈수 컨베이어 _ Conveyor washing machine
- GB56 파렛트 세척기 _ Pallet washing machine
- GB58 가열냉각 / 자숙냉각기 _ Continuous heating / Cooling machine
- GB59 / GB59S 알코올 침지 살균기 / 알코올 분사 살균기
_ Sterilizer with alcohol
- GB60 탈수기 _ Dehydrator
- GB70 2단 컨베이어작업대 (8인기준) / 3단 컨베이어작업대
_ 2 Layer / 3 Layer Conveyor working table
- GB89 상승컨베이어 _ Lifting conveyor
- GB88 와곤리프트 _ Wagon lifter
- GB210E 비늘제거기 (전동식) _ Scale remover
- GB210A 비늘제거기 (에어식) _ Air type scale remover
- GB211 비늘제거기 (수압식) _ Water jet type scale removing machine

GB40

3단 세척기
3 STEP Washing machine

기기특징 / Features

- 특수 제작된 농산물 전용 바스켓에 원물을 담아 로봇암에 의하여 자동으로 이동하며 공기방울로 3단 자동 세척하는 시스템입니다.
- 세척시간 조절이 가능하며 마지막 공정에 선택사양으로 탈수기를 부착할 수 있습니다.
- After placed in special baskets, objects are automatically moved by robot arms and operated with 3 steps automatic washing system with bubble
- Washing time is adjustable and attaching spin dryer is optional for the final process



Product Specification

Model	Capacity	Size(mm)	Water Supply
GB40	500kg/hr~800kg/hr	950 x 5000 x 750	100L/hr

GB42

자동 연속 세척기
Auto continuous washing machine

기기특징 / Features

- 대량생산에 적합한 세척기로 하루에 10톤 처리가 가능합니다.
- 각 공정이 분리되어 세척효과가 뛰어나며 각 수조탱크 상부에 부착된 이물질 제거장치로 이물질 및 찌꺼기는 별도 배출되어 포집됩니다.
- 1차(불림세척) → 2차(기능수 세척) → 3차(헹굼 세척)
- 전해수, 오존수, 나노버블발생장치 옵션
- Suitable for mass production that operating 10 ton per a day is possible
- High effectiveness in washing due to separated process and eliminating residues by residue remover attached to upper section
- Soaking → functional water → rinse



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Roller Speed	Weight	Capacity
GB42	350x450x340	120W	10m/min	30kg	8~15 pcs/min

GB50 드럼식 세척기 (3M 기준)

Drum type washing machine

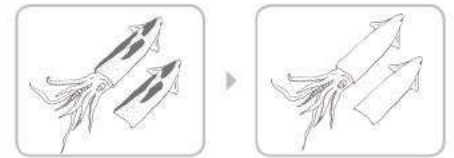


적용어종 / Applicable Fishes

오징어, 조개, 소라 등 어패류
Squid, Shellfish and etc.

기기특징 / Features

- 통 안에 세척할 제품을 넣으면 제품에 묻어있는 여러 이물질이 걸러지고 자동으로 아웃슈터로 배출됩니다.
- 몸체는 특수한 원형 타공 형태로서 이물질이 배출이 되며 내부에 특수 스크류가 부착되어 생물을 자동 이송시킵니다.
- 대량 세척이 가능하여 생산성이 향상됩니다.
- When putting objects needed washing into drum it can be removed foreign matters and discharged to out-chute automatically.
- The body shaped special perforated circle discharge foreign and special screw installed inside can remove objects automatically.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB50	1100x3650x1800	1.5Kw	about 350kg	1000~2500kg/hr

GB51 어패류 / 문어세척기

Washing machine



적용어종 / Applicable Fishes

문어, 오징어, 조개, 소라, 어패류 등
Octopus, Squid, Shellfish and etc.

기기특징 / Features

- 세척통 안에 조개 또는 문어를 투입하면 자동으로 세척됩니다.
- 원물의 종류에 따라 시간설정이 가능합니다.
- 대량세척이 가능하여 생산성이 향상 됩니다.
- 식품위생 HACCP규정을 적용하여 제작하였습니다.
- When the shell or octopus is put into the machine, it is automatically cleaned.
- Time can be set according to the kind of raw material.
- Bulk cleaning is possible and productivity is improved.
- Food hygiene HACCP regulations were applied.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Capacity
GB51	850x900x1200	1.1kw	50 kg/time

GB52

냉염수기
Cold brine container

수산물



육가공



모든 어종 / All kind of fishes

기기특징 / Features

- 냉염수기는 염도처리한 물을 저온으로 냉각하여 냉동된 생선을 해동시키거나 씻으면 하루도 못가는 생선의 선도가 3일 이상 유지할 수 있는 첨단기능성 제품입니다.
- 브로워를 장착하여 탱크하부로 미세기포를 수중으로 분출시켜 물의 와류를 좋게 하여 염지효과, 세정효과에 뛰어납니다.
- 소형 해동기로서 사용도 가능합니다.
- Can be kept the freshness and natural taste for a long time by dipping into the container contained salted water with low temperature
- Air bubble from lower tank by air blower will be effective for easy salting and washing.
- Can be used for small defrosting machine.

Product Specification

Model	Size(mm)	Power
GB52	1080×3800×1850	3Kw

GB53

유압식 해동기 (더블형) 1.5T
Defrosting machine

농산물



수산물

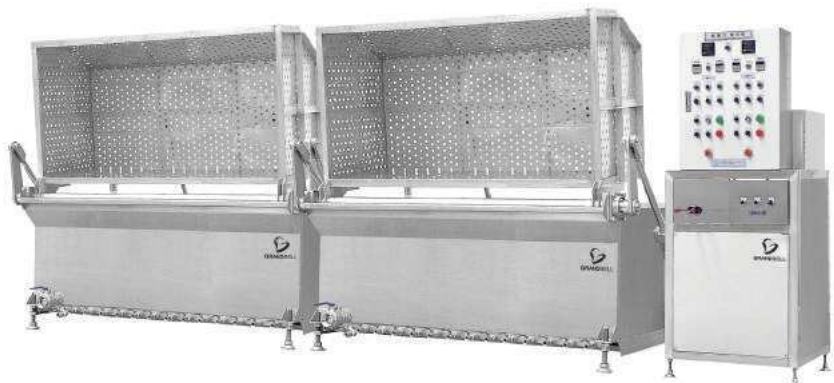


육가공

기기특징 / Features

- 해동에서 가장 중요한 것은 선도유지로서 해동 시 선도를 떨어뜨리지 않고 안정된 품질을 유지합니다.
- 자연해동으로 12~13시간이 필요하지만 동, 하절기에 관계없이 30분에서 2시간이면 해동이 완료됩니다.
(전 기종 자동식이며 급수해동은 임의의 시간에 Setting할 수 있습니다.)
- 유압 Cylinder를 사용하여 유압레버 하나로 해동된 어류를 간단히 TANK로부터 빼낼 수 있어 작업성이 뛰어납니다.
- Keeping the stable freshness and quality.
- Defrosting in low temperature and in a short time.
- Auto discharge by hydro cylinder.

모든 어종 / All kind of fishes



Product Specification

Model	Size(mm)	Power/ Blower	Hydro pump	Heater	Capacity
GB53 (Double Chamber)	6500×2200×1500	1.5Kw×2Set	3.75Kw×1Set	3Kw×2Set	1500kg



- 기포에 의한 자연순환 대류 방식으로 탱크 내 수온을 균등하게하여 해동품질을 높일 수 있습니다.
 - 탱크 내 배치된 상승컨베이어로 후 공정에 필요한 양 만큼 적정량을 공급할 수 있습니다.
 - 하단부에 청소용 맨홀이 있어 항상 청결하게 관리할 수 있습니다.
- With the natural circulating convection system by air bubbles, equalizing water temperature, GB54 increases the quality of deforesting.
 - Defrosting with Lifting conveyor placed inside of the tank provides proper amount for post process.
 - Maintaining cleanliness with a cleaning manhole in the lower part.



Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB54	1000 x 2500 x 1600	0.8kw	250kg	400kg/hr



연어, 고등어 등 세척이 필요한 전 어종
All kinds of fish like Salmon, mackerel and etc.

- 가공이 완료된 제품을 메쉬벨트에 올려놓으면 제품의 손상이 없이 깨끗하게 세척이 되고 에어노즐에 의하여 물기까지 제거하여 줍니다.
- 세척의 자동화로 인력 절감, 빠른 세척으로 선도의 유지가 용이합니다.
- 벨트의 속도 조절이 가능하여(옵션) 생산의 흐름이 원활합니다.
- Washing cleanly without any damage just objects are completely processed onto mesh belt and also removing moisture by air nozzle finally
- Easy to maintain the freshness by quick washing and save manpower.
- Smooth production by adjusting conveyor velocity. (optional)



Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB55	750×2300×1230	800W	about 300kg	500~1000kg/hr

GB56

파레트 세척기
Pallet washing machine

농산물



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 전자동 세척 및 살균 기능(세제->세척->건조)
- 상하좌우 설치된 제트 노즐에 의한 세척으로 사각지대가 없습니다.
- 스팀가열에 의한 신선 고온수 사용.
- 분해와 청소가 쉽습니다.
- Fully automatic washing and sterilization
(Spray Alkaline detergent ->washing ->air dry)
- Washing every corner of pallets by jet nozzles provided on the upper and lower section and both sides of a tank.
- Using fresh hot water of 82°C above by steam.
- Easy dismantling and washing



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Capacity	Water	Steam
GB56	2800x1080x1300	7.6Kw	300~580Pcs/min	22Li/min	250kg/hour

GB58

가열냉각 / 자숙냉각기
Continuous heating / Cooling machine

농산물



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

부분육의 포장, 훈제오리, 문어의 자숙, 오징어 외 식품류
Partial packed meat, Smoked duck, Octopus, Squid and etc.

기기특징 / Features

- 포장 또는 진공상태로 포장된 식품을 고온으로 살균하고 냉수로 수축시킵니다.
- 제품을 투입하면 연속적으로 가열부터 냉각까지 자동으로 됩니다.
- 온도설정, 속도설정 등이 개별적으로 조절 가능하여 최적의 조건 설정이 가능합니다.
- Sterilizing the foods with condition of packed or vacuum packed by hot temperature and then continuing cooling.
- Can be optimized operation setting of each parameters like temp, velocity and etc.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB58	1000x5500x2000	30Kw	800kg	30~60pcs/min

GB59/GB59S

알코올 침지 살균기 / 알코올 분사 살균기
Sterilizer with alcohol



기기특징 / Features

- 침지 탱크 내부는 항상 5~10℃를 유지하므로 제품이 신선합니다.
- 원료를 투입하면 흘러가면서 냉각 살균되므로 효율적입니다.
- 배출 시 탈수 컨베이어에 의해 알코올이 회수되므로 알코올 손실이 적습니다.
- 냉간 살균되므로 포장 후 열간살균이 필요 없어 외관이 미려합니다.
- Products stay fresh by keeping the temperature in a sinkable tank at 5~10 °C.
- effective in that GB59 operates cold sterilization by flowing materials
- prevents alcohol loss by collecting the alcohol when a dewatering conveyor operates.
- Using Cold sterilization; hot sterilization is not needed after packaging, and it allows products to keep unharmed condition.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB59	1150×4300×2150	3kw	350kg	500-600kg/hr

GB60 탈수기 Dehydrator



적용어종 / Applicable Fishes

배추, 고추, 시래기, 생선, 조개 등
Vegetable, Fish, Shell and etc.

기기특징 / Features

- 탈수기 안에 제품을 투입하면 자동으로 탈수됩니다.
- 원물의 종류에 따라 시간설정이 가능합니다.
- 대량탈수가 가능하여 생산성이 향상 됩니다.
- 식품위생 HACCP규정을 적용하여 제작하였습니다.
- When the product is put into the dehydrator, it is dehydrated automatically.
- Time can be set according to the kind of raw material.
- Mass dehydration is possible and productivity is improved.
- Food hygiene HACCP regulations were applied.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power
GB60	650x900x1000	1.5kw

GB70

2단 컨베이어작업대 (8인기준) / 3단 컨베이어작업대 2 Layer / 3 Layer Conveyor working table



농산물



수산물



육가공

모든 어종 / All kind of fishes

기기특징 / Features

- 1단 컨베이어 좌우에는 위생 도마가 설치된 작업 테이블이 있으며 부산물 처리 Hole이 있습니다.
- 1단 컨베이어에는 할복 혹은 비늘이 제거된 생선이 운반되며 최종 손질하여 2단 컨베이어로 올려주는 자동화라인입니다.
- 컨베이어벨트가 분리되므로 물청소가 용이합니다.
- 폐기물은 한 곳으로 모여 배출되므로 HACCP 규격에 적합합니다.
- Dressing boards with drain hole for wastes are installed both sides of 1st layer conveyor.
- 1st layer conveyor is for transportation of belly cut or de-scaled fishes and lift up to 2nd layer conveyor after dressing of fishes.
- Easy water clean because conveyor belt can be dismantled.
- Possible strict hygiene control because wastes can be collected to one place that is in compliance with HACCP.



Product Specification

Model	Size(mm)	for 8 person	Power	Weight
GB70	1200x4300x1580	800mm length added for additional 2 person	800W	about180Kg

GB89

상승컨베이어 Lifting conveyor



기기특징 / Features

- 원물을 자동으로 이송시켜줍니다.
- 자동화 라인에서 공정을 연결시켜주는 역할을 합니다.
- 하단부에 바퀴가 달려 이동이 가능합니다. (옵션)
- Automatically transferring the products
- used as the medium that connects processes in automation lines
- available to transfer with wheels attached to lower section (optional)



Product Specification

Model	Size(mm)	Power
GB89	800×2300×1800	400W

GB88

외곤리프트 Wagon lifter



기기특징 / Features

- 가공육을 다음 공정 작업대까지 안전하게 이동시키고 투입시켜줍니다.
- 간편 유압식으로 조작이 쉽고 간단합니다.
- 하단부에 바퀴가 달려 이동작업이 가능합니다.
- transfer and put the processed meat to the next worktable safely.
- simply and easily operated by hydraulics.
- available to travel with wheels attached to lower section.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power
GB88	900×1500×1900	0.75 kw

GB210E

비늘제거기 (전동식) Scale remover



적용어종 / Applicable Fishes

어류의 비늘을 제거하는 기계입니다. 참조기, 연어, 도미, 가자미 등의 어류와 굴 등의 어패류에 붙어있는 따개비 등 각질제거
Remove the scale or horny substance at shellfish, Croaker, Salmon, Snapper, Sole and etc.

기기특징 / Features

- DC 전원을 사용하므로 감전의 위험이 전혀 없고, 제품의 단점인 기름등의 오염물질은 원천적으로 차단하여 안전하게 사용할 수 있습니다.
- 회전축에 손이 닿아도 100% 안전하며 비늘제거기의 회전속도를 제품의 특성에 따라 간단히 조절 할 수 있습니다.
- Free from electric shocks by using of DC power that prevents air pollution fundamentally
- 100% no injuries even touch on the rotary blade and RPM can be adjustable easily.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB210E	50×250×30	DC 40W	Torch 430g / Trans 1400g	3~10 pcs/min

GB210A

비늘제거기 (에어식) Air type scale remover



기기특징 / Features

- 1 유니트에 2대 비늘 제거기를 사용할 수 있어 경제적입니다.
- 회전체가 특수가공 되어 생선에 상처를 주지 않습니다.
- 조작이 간단하고 작업성이 뛰어납니다.
- It is economical in that 2 scale removers can be used per 1 unit.
- Special processed rotator does not damage fishes.
- Simple operation and excellent workability.



Product Specification

Model	Size(mm)	Weight	Capacity
GB210A	450 x 350 x 150	600g	3-10 pcs/min

GB211

비늘제거기 (수압식)

Water jet type scale removing machine



적용어종 / Applicable Fishes

가자미, 돔, 연어, 송어, 명태 등

Flatfish, Sea bream, Salmon, Trout, Alaska pollack and etc.

기기특징 / Features

- 수압식으로 비늘을 제거하여 피부의 손상이 없고 변색이 되지 않습니다.
- 어종에 따른 속도 조절이 가능합니다.
- 노즐이 상하좌우로 설치되어 있으므로 사각지대가 없습니다.
- 압력조절이 가능하므로 세척기능으로 사용 가능합니다.
- No damage/change skin and skin color due to water jet pressure and conveyor velocity can be adjustable according to the kinds of fish.
- No dead zone because nozzles are installed upper/below and both sides.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB211	1100×1850×1270	4.5Kw	about 180kg	20~40 Pcs/min





PRODUCT
ABOUT

02

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

헤드절단기 / 할복기 / 필렛기 / 토막기 / 핀본리무버

GB161 V 헤드 절단기 _ V Head cutting machine

GB161P 프레스 헤드 절단기 _ Press head cutting machine

GB161S 연어 헤드 절단기 _ Salmon head cutting machine

GB160 생선헤드꼬리 절단기 _ Fish head, tail cutting machine

GB162 갈치 / 생선 토막기 _ Fish chopper

GB170 생선 할복기 _ Belly cutting machine

GB172 자반 / 명태 코다리 할복기 _ Belly cutting machine for salted fish and pollock

GB173 중골 제거 할복기 _ Belly cutting with center bone removing machine

GB174 장어 중골 제거 할복기 _ Belly cut and center bone remover for eel

GB175 오징어 할복기 _ Squid belly opening machine

GB175AT 자동 오징어 할복기 _ Auto squid belly opening & gutting machine

GB178 중, 소형 어류내장 제거기 _ Small and medium size fish guts remover

GB180 / GB184 중형 / 중대형 생선뼈 분리기 _ Medium size fillet machine

GB185 대형 생선뼈 분리기 _ Large size fillet machine

GB182 / GB183 소형 / 중형 어류 자동필렛머신 _ Auto fillet for small fish

GB680 핀본리무버 (복식) _ Pinbone remover

GB161 V 헤드 절단기

V Head cutting machine



적용어종 / Applicable Fishes

연어, 대구, 임연수, 명태 등 전 어종
Salmon, Cod, Atka mackerel, Alaska pollack and etc.

기기특징 / Features

- 절단할 제품을 레일에 올려만 놓으면 정확한 위치에서 절단이 이루어집니다.
- 원물의 종류 및 크기에 따라 절단 위치를 조절 할 수 있어 Loss부분이 적습니다.
- Cutting can be done automatically by only put the fishes onto the rail.
- Less losses because cutting position can be adjustable according to the kind of fishes and size.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB161V	700x1520x1450	1.5Kw	350kg	20~30 pcs/min

GB161P 프레스 헤드 절단기

Press head cutting machine

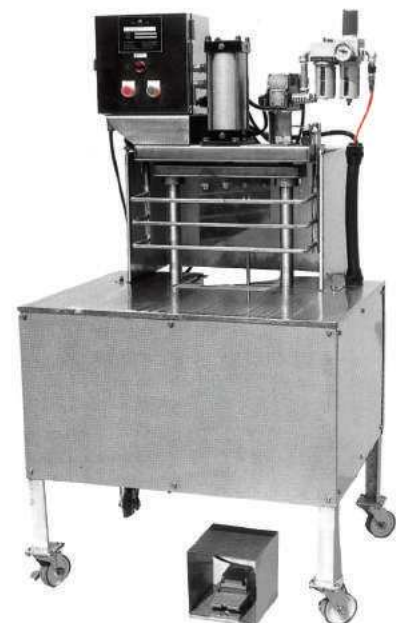
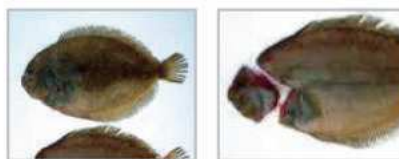


적용어종 / Applicable Fishes

가자미, 연어, 대구, 명태
Flounder, Salmon, Cod, Alaska mackerel and etc.

기기특징 / Features

- 냉동어류 헤드 절단에 적합합니다.
- 절단할 제품을 수평으로 Jig에 올리고 Press로 절단합니다.
- 보호 장치가 있어 안전하게 작업이 가능합니다.
- Suitable for frozen head cutting
- Put the fishes to jig horizontally and cut by press
- Safety device



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB161P	950x850x1700	2.2Kw	about 190kg	20~30 pcs/min

GB161S

연어 헤드 절단기

Salmon head cutting machine



적용어종 / Applicable Fishes

연어, 송어 등의 중대형 생선

Medium-Large sized fish such as salmon and trout.

기기특징 / Features

- 연어나 송어와 같은 중대형어류의 헤드를 자동, 연속적으로 절단합니다.
- 호퍼에 생선을 올리면 자동으로 절단되기 때문에 작업속도가 빠르고, 안전하게 작업 할 수 있습니다.
- 생선의 머리 형태에 맞추어 절단하여 절단 후 수율이 높습니다.
- Automatically and continuously cuts the heads of mid-sized fish such as salmon or trout.
- If you put the fish in the hopper, it is cut automatically, so the work speed is fast and you can work safely.
- The yield is high after cutting according to the shape of head of fish.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Capacity	Work size
GB161S	1470x2400x1800	0.4Kw	20~30 pcs/min	2~6kg

GB160

생선헤드꼬리 절단기

Fish head, tail cutting machine



적용어종 / Applicable Fishes

고등어, 삼치, 임연수, 명태, 대구 등 전 어종

All kinds of fishes like Mackerel, Cero, Atka mackerel, Pollack, Cod and etc.



기기특징 / Features

- 절단할 제품을 버킷에 올려놓으면 정확한 위치에서 절단이 이루어집니다.
- 원물의 종류 및 크기에 절단 위치를 조절 할 수 있어 LOSS부분이 적습니다.
- Cutting can be done automatically by only put the fishes onto the bucket.
- Less losses because cutting position can be adjustable according to the kind of fishes and size.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB160	1050x2000x1260	800W	about 350kg	40~60 pcs/min

GB162 갈치 / 생선 토막기

Fish chopper



적용어종 / Applicable Fishes

고등어, 삼치, 임연수, 갈치, 명태, 대구 등 전 어종

All kinds of fishes like Mackerel, Cero, Atka mackerel, Ribbonfish, Pollack, Cod and etc.

기기특징 / Features

- 토막기는 칼날 뭉치의 교환을 통하여 절단 간격의 변경이 손쉬워 1대로 여러 어종을 규격에 맞게 절단 가능합니다.
- Cutting thickness can be changed easily by changing of knife set, it makes many kind of fishes cut to meet requirements by one machine.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB162	780×1550×1100	1.5Kw	about 350kg	40~60 pcs/min

GB170

생선 할복기
Belly cutting machine

수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

생선의 배를 가르는 자동기계. 고등어, 삼치, 임연수, 아지, 공치, 정어리 등 중형, 소형 어류
Medium/small size fishes like mackerel, Cero, Atka mackerel, saurel, saury, sardine and etc.

기기특장 / Features

- 원물을 벨트에 올려놓으면 정확한 위치에서 할복 및 2매 절단이 이루어집니다.
- 반 해동, 해동의 상태에서 작업이 가능합니다.
- 단시간에 대량으로 처리 할 수 있습니다.
- Cutting belly or cutting into 2 pieces can be done precisely by only put the fishes onto the belt.
- Possible for work in half or full defrosted condition.
- Possible for mass treatment in a short time.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work size	Power	Weight	Capacity
GB170	660×1240×1260	80g~600g	800W	about 130kg	40~60 pcs/min

GB172

자반 / 명태 코다리 할복기

Belly cutting machine for salted fish and pollock



적용어종 / Applicable Fishes

어류를 자반하기 쉽게 손질하는 자동기계. 고등어, 꽁치, 임연수, 삼치, 조기 등
Mackerel, Saury, Atka mackerel, Cero, Croaker and etc.

기기특징 / Features

- 고등어, 꽁치 등 기타 어종을 소금에 절이기 쉽게 하기 위하여 할복하는데 적합합니다.
- 반 해동 상태에서도 작업이 가능하여 선도 유지에 적합합니다.
- 초보자라도 손쉽게 원물을 투입구에 투입하기만 하면 자동으로 배출되어 작업성이 우수합니다.
- Sensor 작동에 의해 머리와 몸통만 할복합니다.
- 일반 할복기능과 자반 할복기능의 선택이 가능합니다.
- Suitable to make salted dry fishes after fish belly cutting.
- Possible for operating in half defrosted condition that is suitable for maintaining freshness.
- Possible for only belly cutting by sensor operation.
- Possible to select general cutting or only belly cutting.(optional)



Product Specification

Model	Size(mm)	Work size	Power	Weight	Capacity
GB172	680x1400x1220	150g~600g	600W	about 100kg	30~50 pcs/min

GB173

중골 제거 할복기

Belly cutting with center bone removing machine



적용어종 / Applicable Fishes

어류를 할복함과 동시에 중골뼈를 제거해주는 자동기계. 고등어, 꽁치, 임연수, 삼치, 조기 등 Mackerel, Saury, Atka mackerel, Croaker and etc.

기기특징 / Features

- 반 해동 상태에서도 할복작업이 가능하여 선도 유지에 적합합니다.
- 어종에 따라 칼 간격을 쉽게 조절할 수 있어 높은 수율 및 생산성이 향상됩니다.
- 초보자라도 손쉽게 원물을 투입구에 투입하기만 하면 자동으로 배출되어 작업성이 우수합니다.
- 할복과 동시에 중골 뼈 제거작업이 가능합니다.
- Possible for operating in half defrosted condition that is suitable for maintaining freshness.
- Knife gap is adjustable easily according to the fish size and kinds.
- Possible for belly cutting with center bone removing at the same time.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work size	Power	Weight	Capacity
GB173	1100x800x1600	80g~300g	1.2kw	about 250kg	40~60 pcs/min

GB174

장어 중골 제거 할복기

Belly cut and center bone remover for eel



적용어종 / Applicable Fishes

바다장어, 민물장어
eel.

기기특징 / Features

- 장어 특성에 맞는 투입구로 작업이 편리합니다.
- 배 쪽, 등 쪽 어느 쪽으로 넣어도 가능합니다.
- 바다 장어, 민물장어 공용 사용 가능합니다.
- The inlet suitable for eel's characteristic is convenient to work.
- Placing a fish either way, GB174 operates well.
- GB174 operates for both sea eels and fresh eels.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB174	700x1200x1200	0.8kw	150kg	20-30 pcs/min

GB175AT

자동 오징어 할복기

Auto squid belly opening & gutting machine



적용어종 / Applicable Fishes

오징어의 배를 가르면서 내장과 다리를 분리해주는 자동기계입니다.
연안산 오징어, 포클랜드산 오징어, 뉴질랜드산 오징어 등
Squid caught at coast, Falkland and new Zealand.

기기특징 / Features

- 몸통과 내장, 다리가 순차적으로 분리 배출됩니다.
- 내장이 터지지 않습니다. (폐수문제해결)
- 할복 유무를 조절할 수 있습니다. (링 오징어 생산)
- 크고 작은 SIZE의 선택조절이 편리합니다.
- Processing as Belly opening, gutting and separation between guts and tentacle are doing automatically and discharged through each chute respectively.
- No damage of guts saves the costs for waste water treatment.
- Belly open or not is optional(for squid ring production)



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity	Water Consumption	Air Consumption
GB175AT	1260×2520×1550	3.5kw	about 750kg	30~40 pcs/min	(max)5L/min	50L/min

GB175 오징어 할복기

Squid belly opening machine



적용어종 / Applicable Fishes

오징어를 반으로 가르는 자동기계, 연안산 오징어, 포클랜드산 오징어
Squid caught at coast and Falkland.

기기특징 / Features

- 반 해동 및 해동된 상태의 오징어를 투입하면 정확하게 센터를 할복하여줍니다.
- 작업 공정의 흐름이 원활하여 생산성이 향상되며 인건비 절감에 효율적입니다.
- 할복 시 내장이 터지지 않습니다.
- Can be open the tube of squid precisely just only put half / or full defrosted squid onto the machine.
- Productivity increases by smooth processing and efficiency and labor cost reduction.
- No damage of guts saves the costs for waste water treatment.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB175	760×1550×1370	750W	about 220kg	30~50 pcs/min

GB178 중, 소형 어류내장 제거기

Small and medium size fish guts remover



기기특징 / Features

- 투입구에 넣어주면 아가미부터 항문까지 할복이 되고 내장제거, 세척까지 자동으로 가공된다.
- 스크류가 역방향으로 회전하여 내장을 제거하므로 내장제거율이 높다.
- 특수브러시 및 세척으로 내부를 깨끗하게 세척하여 청결하게 관리한다.
- When placing a fish in the inlet, GB178 cuts it gill to anal and automatically processes guts removing and washing.
- Screws rotate reversely so that GB178 cleans fish guts thoroughly.
- Special brush and cleaning system maintains the inside cleanly.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work size	Power	Weight	Capacity
GB178	1850×552×1450	80g~150g	1.9kw	150kg	40~50 pcs/min

GB180/GB184

중형 / 중대형 생선뼈 분리기
Medium size fillet machine



적용어종 / Applicable Fishes

중형 생선의 뼈를 자동으로 분리하는 기계입니다. 고등어, 삼치, 임연수, 도미 등
Mackerel, Cero, Atka mackerel, snapper/sea bream and etc.

기기특징 / Features

- 생선을 기계에 투입하면 자동으로 생선의 중골과 내장이 제거가 됩니다.
- 분 당 40~60마리의 대량 필렛작업이 가능합니다.
- 반 해동 상태에서 작업이 가능하여 선도 유지에 적합합니다.
- 어종에 따라 칼간격을 쉽게 조절할 수 있어 높은 수율과 생산성이 향상됩니다.



- When the fish is put into the machine, the fish's central bones and organ are removed and processed into a fillet.
- Mass filleting work of 40~60 fishes per minutes.
- Possible for work on half thawed condition that is suitable for maintaining freshness.
- High yield and productivity up because knife gap is adjustable easily according to the kind of fishes.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work Size	Power	Weight	Capacity
GB180	880×1340×1260	150g~600g	1.2Kw	about 180kg	40~60 pcs/min
GB184	1010×1510×1210	600~2.0kg	1.9Kw	about 220kg	40~60 pcs/min

GB185 대형 생선뼈 분리기

Large size fillet machine



적용어종 / Applicable Fishes

대형 생선의 뼈를 자동으로 분리하는 기계입니다. 연어, 송어, 방어 등 대형 어류
Large size fishes like salmon, salmon trout, yellowtail and etc.

기기특징 / Features

- 생선을 기계에 투입하면 자동으로 생선의 중골과 내장이 제거가 됩니다.
- 뼈의 굵기에 따라 밴드나이프가 뼈 형상에 맞추어 이동되므로 수율이 매우 우수합니다.
- 헤드 절단 이후 완제품까지 76~80%의 수율
- 배쪽살, 꼬리 제거 등 선 작업이 필요하지 않으며, 수작업보다 수율이 우수합니다.
- When the fish is put into the machine, the fish's central bones and organ are removed and processed into a fillet.
- High yield about 76%~80% after head cutting to completed product because band knife can be moved according to the shape of bones.
- Filleting can be performed precisely by centering devices when input fishes.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work Size	Power	Weight	Capacity
GB185	840×1800×1640	2.0kg~6.0kg	2.5Kw	about 350kg	15~25 pcs/min

GB182/GB183

소형 / 중형 어류 자동필렛머신
Auto fillet for small fish



적용어종 / Applicable Fishes

꽂치, 아지, 고등어, 청어 등 중소형 어류

Medium/Small size fish like Saury, Saurel, Mackerel, Herring and etc.

기기특징 / Features

- 반 해동 된 제품의 필렛이 가능하여 해동시간을 절약할 수 있으며 동절기의 작업에 편리합니다.
- 호퍼에 제품을 올려놓으면 자동으로 두절, 내장제거, 중골 제거까지 자동화 생산되며 꼬리의 부착과 3매 절단으로 선택할 수 있습니다.
- 수율이 숙련 작업자와 비슷한 58~64%입니다.
- Possible for filleting in condition half thawed objects that means convenient in winter season with saving thawing time.
- Head cutting, removing guts and center bone are removed automatically by only put the objects on the hooper and separating 3parts or remaining tail is optional.
- Yeild ratio is 58~64% that is similar to skilled worker.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work Size	Power	Weight	Capacity
GB182	1200×2400×1200	80g~150g	2.0Kw	about 450kg	40~60 pcs/min
GB183	1300×2600×1300	150g~250g	2.8Kw	about 550kg	60~80 pcs/min

GB680

핀본리무버 (복식) Pinbone remover



적용어종 / Applicable Fishes

연어, 송어, 고등어
Salmon, Trout, Mackerel.



기기특징 / Features

- 필렛 상태의 연어, 송어 등을 컨베이어벨트에 올려놓으면 컨베이어벨트의 구동방식에 의하여 자동으로 핀본을 제거함으로 초보자라도 손쉽게 작업할 수 있어 작업성이 우수합니다.
- 핀본 제거율은 85~90%까지 제거가 가능합니다.
- 핀본 제거할 때 육질의 손상을 최소화하여 제품의 질을 높일 수 있습니다.
- 제거된 핀본의 탈거는 물로 하는 방법과 진공흡입 방식이 있습니다.(선택사양)
- Easy operation, only simply load fillets onto the conveyor.
- Removing yield can be approx. 80~85%.
- Can be minimized meat damage when pin bone removing.
- Two methods-water spray type or vacuum type-are available to discharge the removed pin bone.(optional)



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB680	1130×1500×1540	600W (9Kw added if vacuum type)	about 95kg	10~20 pcs/min





PRODUCT
ABOUT

03

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

탈피기 / 탈각기

GB270 소형탈피기 _ Small size skinner

GB400 대형탈피기 _ Large size skinner

GB400SQ 오징어 전문탈피기 _ Squid skinner

GB400AT 자동탈피기 _ Auto skinner

GB410 소형 어류 연속탈피기 _ High speed skinner for small fish

GB430 새우탈각기 _ Shrimps peeling machine

GB270

소형탈피기
Small size skinner

수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

생선의 표피를 제거하는 자동기계입니다. 오징어, 명태, 돔, 가자미, 가오리, 틸라피아, 아지, 고등어, 물메기 류 등의 중소형 생선 표피 제거
Removing skin of fishes such as Squid, Alaska pollack, Sea bream, Flatfish, Tilapia, Catfish, Mackerel and etc.

기기특징 / Features

- 칼날을 전후 상하 조절이 가능하므로 어떠한 어종도 적용이 가능합니다.
- 투입구, 받침대, 상판 등 원터치 분해가 가능하므로 엄격한 위생관리를 할 수 있습니다.
- 소형공장, 횃집 등 작은 공간에 사용 가능합니다.
- Every parts can be separated easily therefore the machine can be washed out easily and always keep clean.
- Use for small space as small factory or shop.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Roller Speed	Weight	Capacity
GB270	350×450×340	200W	about 10m/min	about 30kg	8~15 pcs/min

GB400

대형탈피기
Large size skinner

수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

생선의 표피를 제거하는 자동기계입니다. 연어, 송어, 대구, 명태, 돔, 틸라피아, 가자미, 등의 중대형 생선 표피제거
Large/Medium size fishes like Salmon, Trout, Cod, Alaska Pollack, Tilapia and etc.

기기특징 / Features

- 컨베이어벨트 또는 인슈터에 올려놓으면 자동으로 탈피가 되며 공장용, 대량 작업에 적합합니다.
- 특수 열처리된 스테인리스의 사용으로 내구성이 우수하며 어류의 탈피 후 수율이 99% 이상으로 최고의 효율을 올립니다.
- 스웨덴 샌드빅 재질의 칼날을 사용하여 예리한 표피제거가 가능하며 칼날의 내구성이 좋아 소모품의 교환주기가 길습니다.
- Can be skinned automatically just put the fillets onto conveyor belt or In-chute and suitable for mass production at factory.
- High durability by using of heat treated stainless steel. It can be maximized yield more than 99%.
- Possible to remove sharp skin by using Sweden Sandvik knife



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Roller Speed	Weight	Capacity
GB400	650×750×1050	750W	22m/min	about 98kg	30~50 pcs/min

GB400SQ 오징어 전문탈피기

Squid skinner



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

오징어 전문 탈피기입니다.

This is a skinner machine for squid.



기기특징 / Features

- 컨베이어벨트 또는 인슈터에 올려놓으면 자동으로 탈피가 되며 공장용, 대량 작업에 적합합니다.
- 누구나 간단하게 분해와 결합을 할 수 있어 위생관리가 가능합니다.
- 기계에 장착되어 있는 가압롤러가 오징어를 부드럽게 눌러주어 오징어의 껍질이 깨끗하게 제거됩니다.
- Can be skinned automatically just put the fillets onto conveyor belt or In-chute and suitable for mass production at factory.
- Allowing strict hygiene management because everyone can dismantle and assemble simply.
- The pressure roller attached to the machine presses the squid gently, and the skin of the squid is cleanly removed.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Roller Speed	Weight	Capacity
GB400SQ	650×760×1050	750W	28m/min	about 130kg	60~100 pcs/min

GB400AT

자동탈피기 Auto skinner



수산물



육가공



적용어종 / Applicable Fishes

생선의 표피를 제거하는 자동기계입니다. 연어, 송어, 대구, 명태, 돔, 틸라피아, 가자미, 등의 중대형 생선 표피제거

Large/Medium size fishes like Salmon, Trout, Cod, Alaska Pollack, Tilapia and etc.

기기특징 / Features

- 컨베이어벨트 또는 인슈터에 올려놓으면 자동으로 탈피가 되며 공장용, 대량 작업에 적합합니다.
- 누구나 간단하게 분해와 결함을 할 수 있어 위생관리가 가능합니다.
- Can be skinned automatically just put the fillets onto conveyor belt or In-chute and suitable for mass production at factory.
- Allowing strict hygiene management because everyone can dismantle and assemble simply.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Roller Speed	Weight	Capacity
GB400AT	650x1070x1050	750W	28m/min	about 130kg	60~100 pcs/min

GB410

소형 어류 연속탈피기

High speed skinner for small fish



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 소형자동필렛기와 연결되어 완전자동이 가능합니다.
- 작은 아지 경우 꼬리 부분의 비늘까지 제거됩니다.
- 미세한 탈피 롤러 피치가 생선의 은막을 그대로 보존하여 높은 품질의 상품 생산이 가능합니다.
- It is connected to the small auto peeler so that complete automatic operation is workable.
- GB410 removes even Aji's tail scales.
- Allowing high quality productions with the fine roller pitch which keeps membrane's original condition.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB410	700 x 1000 x 900	0.8kw	250kg	120~200 pcs/min

GB430

새우탈각기
Shrimps peeling machine

농산물



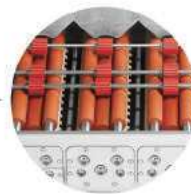
수산물



육가공

기기특징 / Features

- 해동된 새우를 상승컨베이어 하단 탱크에 투입하면 상승컨베이어가 탈각기에 소량/연속으로 공급하며, 탈각기로 공급된 새우는 특수탈각롤러에 의해 머리가 제거되고 껍질이 벗겨집니다.
- 생산성은 새우 종류에 따라 인력생산성 보다 10~15배 뛰어납니다.
- 새우 종류에 따라 상승컨베이어의 공급속도와 탈각롤러의 회전속도를 조절 할 수 있어 모든 종류의 새우 탈각이 가능합니다.
- 새우 탈각 수율은 50% 이상으로 수율이 매우 높습니다.
- 롤러 및 세척솔은 분리가 가능하여 작업 후 청소가 용이하고 위생관리가 편리합니다.
- 사용된 물은 회수되고 재사용이 가능하므로 물을 절약할 수 있습니다.
- 타사 제품에 비해 더욱 균일하고 정밀하게 손질합니다.
- When the thawed shrimp is put into the bottom tank of the ascending conveyor, the ascending conveyor feeds a small amount / continuously to the shooter. And the shrimp supplied by the shooter is peeled off by the special breaking roller.
- Productivity is 10-15 times better than manpower productivity depending on the type of shrimp.
- Depending on the type of shrimp, the feeding speed of the ascending conveyor and the rotating speed of the breaking roller can be adjusted, so the machine can peel all kinds of shrimp.
- Shrimp off-shore yield is over 50% and yield is very high.
- Roller and cleaning brush can be separated, easy to clean after work, and hygienic management is convenient.
- Water used can be saved and reused, thus saving water.



Product Specification

Model	Size(mm)	Work size	Yield	Power	Weight	Capacity
GB430	1500 x 2750 x 1850	7g~20g (10cm~15cm)	50~55%	3Kw	800kg	100kg/hr



PRODUCT
ABOUT

04

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

슬라이스 / 절단기

GB130-I / GB130-II 소형 경사 / 직각 절단기
_ Small size slant / Right angle slicer

GB136 / GB136-2 GRAND 경사 절단기 _ Grand slant slicer

GB115 소형 오징어링 절단기 _ Cutter for squid ring

GB137 가변 경사 절단기 _ Universal slant slicer

GB138 컨베이어 슬라이서 _ Conveyor slicer

GB140 / GB140W 공장용 세절기 / 공장용 세절기 와이드형 _ Squid slicer

GB142 생오리 절단기 _ Cutting machine for raw duck

GB150 오징어 / 갈비 칼집기 _ squid / Tenderizing of ribs processing machine

GB190-1/GB190-2 이중포기계 / 삼중포기계
_ Double(Multiplex) lapping machine

GB382 / GB383 다이서 2방향 / 다이서 3방향 _ Dicer

GB380T 냉동블럭 절단기 _ Frozen block cutter

GB130-I/GB130-II

소형 경사 / 직각 절단기

Small size slant / Right angle slicer



농산물



수산물



육가공

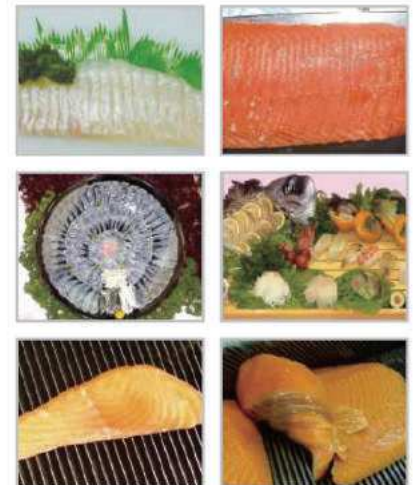
적용어종 / Applicable Fishes

초밥용 생선 제품, 연어, 오징어, 문어, 광어, 우럭 등 수산물 전어종및 육가공, 농산물 절단 가능

All kind of fishes like Squid, Salmon, Octopus, Flatfish, Rock cod fishes for Sushi can be cut.

기기특징 / Features

- 간단한 구동방식으로 안전하며 사용이 매우 편리합니다.
- 특수 열처리된 스테인리스 BLADE로 절단 시킵니다.
- 4.0mm부터 절단 간격을 고정할 수 있으며 절단면의 품질을 최상으로 유지시킵니다.
- 생산 현장의 능률을 극대화시킴으로 인력에 대한 원가절감과 시간의 절약을 GRAND BELL의 경사절단기로 해결하였습니다.
- 칼의 각도를 30도부터 절단할 수 있으며 일정한 크기와 무게를 맞출 수 있어, 초밥용 제품의 대량절단, 생선회용 어류의 절단에 가장 이상적인 절단을 실현하였습니다.
- 절단 후 원물의 제품손실이 전혀 없으며 절단품질이 수작업보다 우수합니다.
- Fresh 상태로 절단이 가능하여 제품을 냉동시킬 필요가 없으므로 제품의 선도유지와 작업공정의 단축, 생산이 향상됩니다.
- Load objects to Jig and push the Jig manually and then push the button to start slicing.
- Slicing into thickness from 3.0mm and tilting angle from 30 deg can be possible.
- Better than manual cutting because of reciprocating motion of knives.
- Suitable for compliance with HACCP regulation because it is easy to dismantle, assembly, water cleaning and management.



▶ GB130-I / GB130-II

Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Object Size	Tilt Angle	Slice Thickness
GB130 - I	530×620×540	220V, 1ph, 250W	65kg	90×210×60	30~90 degrees	4.0mm~
GB130 - II	530×730×540	380V, 3ph, 650W	85kg	90×210×60	30~90 degrees	4.0mm~

GB136/GB136-II

GRAND 경사 절단기
Grand slant slicer

적용어종 / Applicable Fishes

대형연어, 익힌 육류, 생육류, 훈제된 육류, 훈제된 오리 등

Possible high grade cutting for large size Salmon, Boiled meat, Smoked meat and Smoked duck, etc.



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 육류, 수산물, 훈제된 제품 혼합 및 가공된 제품을 Fresh한 상태로 경사 및 수직절단을 하여 유통 및 냉동보관을 하므로 선도유지와 작업공정을 간소화 하였습니다.
- 인공지능이 가미되어 원타치 방식으로 절단작업이 마무리되며 절단 시 LOSS 부분이 전혀 없으므로 생산성이 향상됩니다.
- 칼의 왕복운동으로 수작업보다 우수한 제품의 절단이 가능합니다.
- 특수 합금을 사용하여 제품의 무게를 간소화 하였으므로 분해, 결합이 쉬우며, 청소 및 관리가 용이하여 HACCP의 관리에 적합합니다.
- Can maintain freshness and simplify processing because the processed products- meat, marine products, smoked product, etc-can be cut slantly or vertically with on fresh condition.
- Productivity increases due to without any loss when slicing
- Better than manual cutting because of reciprocating motion of knives.
- Suitable for compliance with HACCP regulation because it is easy to dismantle, assembly, water cleaning and management



▶ GB136-I



▶ GB136-II

Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Object Size	Tilt Angle	Slice Thickness
GB136 - I	1100×1730×1160	1.5Kw	about 250kg	180×600×80	30~90 degrees	4.0mm~
GB136 - II	1100×2010×1160	2.3Kw	about 300kg	135×600×80(2열)	30~90 degrees	4.0mm~

GB115

소형 오징어링 절단기

Cutter for squid ring



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

오징어의 채 절단, 오징어의 링 절단, 삼겹살, 닭가슴살, 갈매기살, 목살, 육포, 깐풍기, 오리 등의 절단에 사용
Slicing and ring cutting of Squid, Pork belly and various purpose of cutting.

기기특징 / Features

- 칼날 뭉치를 간단히 교환할 수 있으므로 한 대로 다양한 SIZE의 제품을 절단할 수 있습니다.
- 가압벨트의 적용으로 원물의 흔들림이 없으며 절단 품질이 매우 우수합니다.
- 기계 전체를 스텐 구조로 제작하여 내구성이 우수합니다.
- 식품위생 HACCP 규정에 적합한 기계이며, 분해와 청소가 용이합니다.
- 컨베이어벨트에 제품을 올려놓으면 자동으로 절단이 이루어지므로 안전합니다.
- Easily changing knife set, it makes various cutting size by one machine.
- High cutting quality due to adoption of pressing belt for fixing objects.
- High safety because cutting can be done automatically by only put the objects onto the conveyor belt.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB115	440×620×460	400W	about 55kg	100~200 pcs/min

GB137

가변 경사 절단기

Universal slant slicer



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

연어, 송어, 육류 등
Salmon, Trout, Meat and etc.

기기특징 / Features

- 터치스크린 조작방식으로 초보자도 손쉽게 사용할 수 있습니다.
- 1~30mm까지 정밀한 절단이 가능합니다.
- 냉동상태(-3 ~ -8°C)에서 절단이 가능합니다.
- 절단 각도 조절이 가능합니다.
- Easy operation by touch screen.
- Precise cutting from 1~30 mm is possible.
- Cutting in frozen condition(-3 ~ -8°C) is possible.
- Adjustable for the angle of blades.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB137	1100×2000×1330	2.0Kw	about 350kg	60~120 pcs/min

GB138

컨베이어 슬라이서 Conveyor slicer



농산물



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 회전하는 두 개의 예리한 칼이 부엌칼과 같이 당겨서는 방식을 사용하여 재료의 신선도를 최상으로 유지합니다.
- 분 당 360번의 절단이 가능하며, 간단한 조작방식으로 투입 컨베이어 속도를 조절 하여 절단 두께를 조절할 수 있습니다.
- 배출 컨베이어의 속도를 조절하여 배열 간격을 조절 하여 배출되는 제품의 모양을 조절 할 수 있습니다.
- 절단된 재료가 가지런히 배출 되므로 보기 좋게 포장이 가능합니다.
- HACCP에 맞도록 모든 부분이 스테인리스로 제작되었으며, 간단히 분해되어 제품의 청소와 유지관리가 편리합니다.
- 칼날 각도는 90°가 기본이고, 각도 조절이 가능합니다.
- 칼날 커버가 열리면 안전센서가 작동하므로 작업자는 항상 안전한 작업이 가능합니다.
- Two sharp knife spins cut material accurately and without damage.
- It is possible to cut 360 times per minute, and adjust the cutting thickness by adjusting the feeding conveyor speed with simple operation.
- It is possible to control the shape of discharged products by controlling the speed of discharge conveyor to adjust the arrangement interval.
- Cutting material can be packed in a nice way because it is discharged in a straight line.
- All parts are made of stainless steel to meet HACCP. The machine is easy to disassemble, so easy to clean and maintain.
- The angle of the blade is 90° and the angle is adjustable by option.
- When the blade cover is opened, the safety sensor works so that the operator can work safely at all times.



Product Specification

Model	Size(mm)	Feeding Size(mm)	Slice Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB138	2100x720x1570	125x90	2~	1.2kw	180kg	100~300 kg/hr

GB140/GB140W

공장용 세절기 / 공장용 세절기 와이드형
Squid slicer



농산물



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

오징어의 채 절단, 오징어의 링 절단, 삼겹살, 닭가슴살, 갈매기살, 목살, 육포, 탕수육, 깐풍기, 오리 등의 절단에 이용

Slicing and ring cutting of Squid, pork belly and various purpose of cutting.

기기특징 / Features

- 칼날모치를 간단히 교환할 수 있으므로 한 대로 다양한 Size의 제품을 절단 할 수 있습니다.
- 기계 전체를 스텐 구조로 제작하여, 내구성이 우수합니다.
- 식품위생 HACCP 규정에 적합한 기계이며 분해와 청소가 용이합니다.
- 컨베이어벨트에 제품을 올려놓으면 자동으로 절단이 이루어지므로 안전합니다.
- Easily changing knife set, it makes various cutting size by one machine.
- High safety because cutting can be done automatically by only put the objects onto the conveyor belt.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB140	580×1270×1050	750W	about 120kg	400~800 pcs/min

GB142 생오리 절단기

Cutting machine for raw duck



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

생고기, 오리 Raw meat of Duck



기기특징 / Features

- 호퍼 부위에 생 오리를 올려놓으면 컨베이어 진행에 의하여 자동으로 절단 배출되는 방식입니다.
- 칼 간격은 기준이 7mm이며 그 이외의 간격은 주문에 따라 제작이 가능합니다.
- 생 오리 외 다른 품목에도 적용이 가능합니다.
- 절단 후 원물의 LOSS가 전혀 없으며, 제품의 형상을 그대로 유지할 수 있어 고급 제품을 지향할 수 있습니다.
- 칼과 제품의 절단력을 향상시켜 절단 후 막이 붙지 않습니다.
- Cutting can be done automatically by only put the raw ducks onto the conveyor.
- Basic knife gap is 7mm and possible to make other gap according to customer's demands.
- It can minimize cutting loss and make cutting with high quality.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB142	680×2000×1150	1.2Kw	about 300kg	30~40 pcs/min

GB150 오징어 / 갈비 칼집기

squid / Tenderizing of ribs processing machine



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

갈비, 목살, 삼겹살, 닭, 오리 등의 연육 및 칼집 작업.

오징어의 솔방울 무늬, 꽃무늬 제작

Tenderizing of ribs, Pork belly, Chicken and duck.

Pincone or flower shape on Squid.

기기특징 / Features

- 칼집의 깊이를 조절하기가 쉬우며, 특수 제작된 칼날의 사용으로 수려한 꽃무늬와 벌집모양을 낼 수 있습니다.
- 컨베이어벨트에 제품을 올려놓으면 표면에 일정한 간격과 깊이로 칼집을 만듭니다.
- Adjustable depth of knife and can make splendid flower / honeycomb shape by using of special blade.
- Can make uniform width and depth of cut by only just put onto the conveyor.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB150	500×850×400	120W	about 30kg	30~50 pcs/min

GB190-1/GB190-2 이중포기계 / 삼중포기계

Double(Multiplex) lapping machine



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

자이언트오징어, 닭 가슴살, 대구, 명태 등의 포 작업

Slicing for Giant squid, Cod, Alaska pollack and Chicken breast

기기특징 / Features

- 제품을 컨베이어벨트에 얹어 놓으면 두께 방향으로 일정한 두께의 포를 뜰 수 있습니다.
- 절단 후 LOSS가 없으며 간단한 조작으로 제품의 두께를 조작 할 수 있습니다.
- Slice horizontally that uniformed thickness of fillets by only just put materials onto the conveyor
- Without any loss after slicing and can be adjustable thickness by simple handling.



▶ GB190-1



▶ GB190-2

Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB190-1	1250×1550×1050	800W	about 150kg	1000~2000 pcs/hour
GB190-2	1250 x 2400 x1200	1.6kw	250kg	1000~2000 pcs/hour

GB382/GB383

다이스 2방향 / 다이스 3방향
Dicer

수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

냉동된 육류 및 어류, 오징어채 등의 사각절단
Frozen fishes, meat, Squid and vegetables.

기기특징 / Features

- 조작이 간편하여 누구나 손쉽게 사용 가능합니다.
- 기계의 분해, 결합이 용이하고 물세척이 가능하여 위생적입니다.
- 칼의 회전속도 및 라인의 이송속도를 자유롭게 조절 가능합니다.
- 작업능률 향상으로 생산성 증대 효과가 두드러집니다.
- Easy operating.
- Water washing is possible and easy dismant/assembly.
- Knife and conveyor speed can be adjustable.
- Productivity increases



Product Specification

Model	Size(mm)	Power
GB382 / 383	1080×3800×1850	3Kw

GB380T

냉동블럭 절단기
Frozen block cutter

수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

냉동된 육류 및 어류, 오징어 블록 등의 대량 절단
Frozen meat, fish and Squid block chopping.

기기특징 / Features

- 터치스크린 조작방식으로 초보자도 손쉽게 사용할 수 있습니다.
- 0.1~40mm까지 정밀한 절단이 가능합니다.
- 냉동 상태(-3 ~ -20°C)에서 절단이 가능합니다.
- 칼날의 회전을 저속/중속/고속 3단으로 조절할 수 있습니다.
- Easy operation by touch screen.
- Precise cutting from 0.1~40mm is possible.
- Cutting in frozen condition (-3 ~ -20°C) is possible.
- Cutting speed like low/medium/high can be adjustable.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB380T	1050×1950×1680	3.2Kw	about 600kg	180 Pcs/min



PRODUCT
ABOUT

05

GRANDBELL™

Food Processing Solution System

2차 가공기계

GB880 과열 증기 구이기 _ Super Heated Steam oven

GB670 인젝터 _ Injector

GLL30 급속냉동기 _ Quick liquid freezer

GB602 훈연기 (2 Trolley) _ Smoke house

GB65 리본식배합기 (300L) _ Ribbon type mixing machine

GB650 진공텀블러 (600L) _ Vacuum tumbler

GBI350 자동 성형기 _ H-Modeling Machine

GBI360 튀김기 _ Fryer

GB880
과열 증기 구이기
 Super Heated Steam oven


농산물



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

생선류, 오징어, 닭고기, 돼지고기, 소고기, 육포, 피자 등

All foods such as fish, squid, chicken, pork, beef, jerky, pizza

기기특징 / Features

- 최고 450°C의 스팀으로 식품을 조리하고, 빠르게 내부로 열을 침투시켜 재료를 균일하고 신속하게 조리합니다.
- 고온스팀이 주열원으로 재료의 수분손실을 최소화 하며, 겉은 바삭 하게, 속은 촉촉하게 조리가 가능합니다.
- 강력한 고온으로 빠르게 조리하므로 재료의 비타민과 영양분을 보존하고, 강력한 증기는 음식재료의 염분을 낮춰줍니다.
- 컨베이어 형식으로 연속/대량 작업이 가능하며, 필요에 따라 챔버형도 제작이 가능합니다.
- 한대의 기계로 다양한 제품을 생산 할 수 있습니다.
- This machine cooks food with steam up to 450 °C.
Heat quickly penetrates the interior to uniformly and quickly cook the food.
- High temperature steam is the main heat source, minimizing the moisture loss of the material.
It makes food crisp on the outside and moist on the inside.
- Quickly cooks by high temperatures, preserves the vitamins and nutrients of the food,
and the powerful steam lowers the salinity of food.
- It is possible to carry out continuous / bulk work in conveyor type, and it is possible to make chamber type as required.
- You can produce various products with one machine.



Product Specification

Model	Size(mm)	Feeding Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB880	2030x1850x1700	W770 x H80	28.9kw(본체)+ 9kw(과열기)	600kg	700~1000kg/hr

GB670 인젝터

Injector



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

연어, 오리, 닭, 육 고기 일체

All kind of meat like Salmon, Duck and Chicken.

기기특징 / Features

- 제품의 특성에 맞춘 비늘의 크기를 선택할 수 있어 육질의 손상이 적습니다.
- 빠른 작업시간으로 선도의 유지 및 대기 중 오염을 최소화 합니다.
- 제품 내부로 강한 맛을 고르게 분사시켜 고른 맛을 유지시킵니다.
- 양념 주입 시간을 조절할 수 있어 최상의 제품을 만들 수 있습니다.
- No damage of meat by selecting of needles according to the characteristic of goods.
- Minimized air pollution and maintained freshness by fast working time.
- Maintained even taste by injection of strong taste into goods evenly.
- Can make supreme goods by adjusting injection time.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity	Number of Needles
GB670	720×2460×1450	1.2Kw	about 200kg	8 fillets/min	1.1 Dia 650 nos

GLL30**급속 냉동기**
Quick liquid freezer

농산물



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

초밥, 초밥용 네타, 고급 어류의 급속 냉동, 야채류 및 육류의 급속냉동, 햄 또는 육류의 겔만 얼려 얇게 슬라이스 할 때
All kinds of material (Sushi topping material, meat, vegetable and etc)

기기특징 / Features

알코올 혼합물에 제품을 침지하여 냉동하는 방식으로 에어 블라스트 방식보다 약 20배 빠르게 냉동합니다. 빙결정생성대(0℃~-5℃)를 빠르게 통과하여 세포 의가 파괴되기 전 조직의 형태를 그대로 유지하며 냉동하여 해동 후 드립이 최소로 발생하며 색감과 질감이 유지됩니다. 또한 유통기한의 연장을 기대 할 수 있습니다.

- 20times faster than other convention type.
- Less drip. • Improving the quality.
- Saving area and reduce.
- Easy to operate equipment.

급속액체 냉동기의 기종은 2개의 기종(-30℃, -60℃) 6모델이 있으며, 고객의 요구 및 냉동제품의 종류에 따라 소형, 대형, 트롤리 형태의 초대형 제품도 주문제작이 가능합니다.

- Quick Liquid Freezer's models are two types (freezing temperature -30℃ and -60℃) eight models. You can choose super-size or order production as conveyor type freezing system according to customer's request and kind of products.
- Easy to operate equipment.



액체 냉동 후 해동시 드립발생 상태



기체 냉동 후 해동시 드립발생 상태

**Product Specification**

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity	Alcohol
GLL30	1100×1430×1740	4.6(9.2)Kw/h	400kg	30kg/h	250L
GLL90	1300×1600×2150	8.5(17.0)Kw/h	700kg	90kg/h	740L
GLL150	1300×2200×2150	14.1(28.2)Kw/h	860kg	150kg/h	1250L

GB602

훈연기 (2 Trolley)

Smoke house



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

연어, 오리, 족발, 육포 등 훈연 가능한 모든 제품

All goods like Salmon, Duck, Pettitoes, Jerked meat and etc.

기기특징 / Features

- 돼지고기, 오리고기, 소고기, 가공육 훈연에 적합한 열간 훈연 방식과 연어를 비롯한 수산물 훈연에 적합한 냉간 훈열 방식이 두가지 방식이 있습니다.
- 제품을 훈연을 통한 방부작용, 미각을 자극하는 훈연 향을 발산 시킵니다.
- 한글 지원 터치 스크린 Control을 통하여 손쉬운 조작이 가능합니다.
- 제네레이터 및 훈연기 내부의 청소가 용이하여 위생관리가 편리합니다.
- 훈연 중 생기는 결로현상을 최소화 하였으며, 위아래 제품의 구별 없이 훈연향이 모두 고르게 베입니다.
- There are two types of heat-smoked system suitable for pork, duck, beef and processed meat, and cold-smoke system for smoked fish including salmon.
- Can be diffused smoke incense that functions as preservation against decay and exciting taste through smoking to objects.
- Easy operation by one-touch screen control.
- Convenient hygiene management by easy cleaning of generator and inside chamber.
- Minimized dew condensation during smoking process and smoke can be penetrated evenly regardless of position upside/down.
- Hot type and Cold type are available



Product Specification

Model	Size(mm)	Fan Motor	Trolley Size	Power	Capacity
GB602	1550×2300×2550	2.5HP×5HP×4P×8	1000×1030×2000	21Kw (COLD)	300~400 kg/time

GB65

리본식 배합기 (300L) Ribbon type mixing machine



농산물



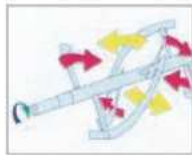
수산물



육가공

기기특징 / Features

- 제품을 최대한 빨리 배합할 수 있어 제품의 선도가 유지됩니다.
- 원물의 특성에 맞도록 리본의 모양을 설계하여 최적의 상태를 유지합니다.
- 틸팅기능을 사용하여 배합된 제품의 토출이 간단합니다.
- Can be maintained freshness by quick mixing.
- Ribbon is designed according to characteristic of objects, it makes maintaining optimized condition.
- Easy to discharge mixed objects by using of tilting function.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity
GB65	950×1520×1450	1.5kw	about 320kg	300, 400, 700 Li

GB650

진공 텀블러 (600L) Vacuum tumbler



수산물



육가공

적용어종 / Applicable Fishes

오리, 닭 등 염지가 필요한 육류

Needed curing/seasoning meat like Duck, Chicken and etc.

기기특징 / Features

- 1차 가공이 끝난 후 제품을 텀블링하여 육질을 부드럽게 합니다.
- 회전속도 및 시간의 조절이 간단하여 제품에 맞도록 조절합니다.
- 통 안에 날개를 두어 육 사이로 양념이 고루 베이게 하는 효과가 있습니다.
- Tenderizing the objects after finishing the 1st processing.
- Adjustable revolution velocity and time to meet condition of objects.
- Wings installed inside can effective that spices can do penetrate into meat evenly.



Product Specification

Model	Size(mm)	Power	Weight	Capacity	Number of Needles
GB650	1500×1200×1500	1.5Kw	about 300kg	250~300kg/hour	0.09 MPA

GBI350 자동 성형기

H-Modeling Machine



수산물

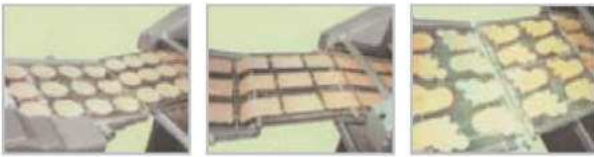


육가공

모든 어종 / All kind of fishes

기기특징 / Features

- 육류 및 야채 등의 분쇄육 재료를 소비자가 원하는 모양으로 성형시켜서 돈가스, 고로케, 햄버거 등을 생산한다.
- Can make Hamburger, pork cutlet by various shape forming from minced meat or vegetable



Product Specification

Model	Capacity	Power	Transmission	Dimension
GBI350	6000~9000 EA/Hr	11kw	타임제어방식(유압식)	W2720xL1200xH1950

GBI360 튀김기

Fryer



농산물



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 화염 감지 장치, 과열 감지 장치, 공연소 방지 장치가 장착되어 있어 안전합니다.
- 중앙 집중 배기로 친 환경성을 고려하여 제작되었습니다.
- 일본에서 특허 받은 체류연소방식에 의한 고효율조리가 가능합니다.
- 덴푸라부터 고로케, 너겟, 후라이드 치킨까지 조리 가능합니다.
- 특수 강화 스테인리스 스틸 유조의 발군의 내구성을 자랑합니다.
- Safe with flame detector, overheating detector and flame proof device attached
- High effectiveness in cooking by combustion system patented in Japan
- Possible for cooking from fish cakes, croquette, nugget to fried chicken



Product Specification

Model	Dimension	Cooking Area	Frying Time	Power	Heaier Power	Oil Amount	Capacity
	L X W X H (mm)	L X W (mm)	min	kw	kw	Kw (kcal/h)	Piece/h
GBI360-I	3270x1400x1850	590x2300	1.2~10	42	40	260	1700
GBI360-II	4270x1400x1850	590x3300	1.2~10	42	65	350	3100





PRODUCT
ABOUT

06

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

포장기

- GP260 열성형자동포장기
_ Thermoforming vacuum packing machine
- GP360 열성형자동포장기
_ Thermoforming vacuum packing machine
- GP460 열성형자동포장기
_ Thermoforming vacuum packing machine
- GP560 열성형자동포장기
_ Thermoforming vacuum packing machine

소형 | 공간효율 | 경제적

GP260



중형 | 공간효율 | 경제적 | 효율적

GP360



GP260/GP360

열성형자동포장기

Thermoforming vacuum packing machine

▶ 적용분야



식품분야

햄, 소세지, 치즈, 어묵, 생선, 어육, 맛살, 더덕, 순대, 생고기, 떡, 빵 등.



의약품류

주사기, 빗, 수술기구세트, 실험복, 살균도구, 커버, 모자 등.



산업용부품류

베어링, 플라스틱부품, 각종위생부품, 약제사리류, 위생부품 등.

▶ 작업공정도

④ 상단 필름

상단 필름이 제품이 담긴 용기를 덮은 후 하단 필름과 함께 진공/실링 금형으로 이동하게 됩니다. 여기에서 잉크젯 프린트, 핫프린트, 열전사 인쇄기 등으로 유통기한, 제품번호 등을 인쇄할 수 있습니다.

⑥ 커팅

제품은 크로스방향과 진행방향으로 커팅되며 종류에 따라 일자커트, 지그재그 커트, 점선 커트를 선택할 수 있습니다. 이 영역에서 자동라벨러의 탑재가 가능합니다.

① 하단 필름

포장 재료인 하단 필름을 균일한 텐션으로 공급하여 줍니다.

③ 충전

성형된 용기에 수동 또는 자동으로 포장할 제품을 채워줍니다.

② 포밍 금형

포밍 금형 안에서 하단필름에 열이 가해지고, 압력 및 진공 과정을 거쳐 고객이 원하는 크기와 디자인으로 하부 필름이 성형됩니다.

⑤ 진공/실링 금형

진공/실링 금형에서 진공이 이루어지고, 필요한 경우 가스가 채워진 후 열과 압력으로 상하부 필름이 접합됩니다. 이 과정에서 진공팩, 가스 치환팩, 스팀 플러쉬팩, 핫팩, 스킨팩 등 다양한 포장 선택이 가능합니다.

GP260 Product Specification

Model	GP260	Size (mm)	2600×890×1750
금형폭 (mm)	최대 380	소비전력 (Kw/h)	약 10~14
금형피치 (mm)	최대 200	에어공급압력	5Kg/Cm ² 이상
금형깊이 (mm)	최대 40	기계중량 (Kg)	600~800
생산량 (cycle/min)	최대 5~7	필름직경 (mm)	300
제품배출	슈터	냉각수소비량	0

GP360 Product Specification

Model	GP360	Size (mm)	3600× 910×1850
금형폭 (mm)	최대 380	소비전력 (Kw/h)	약 15~19
금형피치 (mm)	최대 250	에어공급압력	5Kg/Cm ² 이상
금형깊이 (mm)	최대 50	기계중량 (Kg)	900~1200
생산량 (cycle/min)	최대 6~8	필름직경 (mm)	300
제품배출	슈터 또는 컨베이어	냉각수소비량	0 또는 8 l/min

대형 | 고성능 | 고효율 | 대량생산

GP460



초대형 | 고성능 | 고효율 | 대량생산 | 특수기능

GP560



GP460/GP560

열성형자동포장기

Thermoforming vacuum packing machine

기기특징 / Features

- 포장과정에 있어서, 제품을 포장기에 투입하는 수동작업을 자동화 함으로써 인건비용을 절감하고 위생적으로 포장할 수 있다.
- 자동성형진공포장기는 컨트롤에 의해 전체 포장 공정이 자동 제어, 관리되어 모든 개별포장의 상태 추적이 가능하고 또한 조작이 간단하여 사용자가 편리하게 사용할 수 있다.
- 스테인리스 스틸 구조로 설계, 제작하여 안정성 및 내구성이 우수하고 청소 및 유지보수가 용이하다.
- 엄격한 위생조건과 완벽한 공정과정을 추구하는 제품, 포장형태, 생산물량 및 생산환경까지 고객의 개별적인 요구에 맞추어 고객 맞춤형 디자인과 솔루션을 제공한다.
- 단일기능뿐 아니라 자동화 라인과 연계된 모든 라인 구성가능.
- Reducing labor costs and increasing sanitation by the automation of wrapping process.
- Automatic control system of whole wrapping process allows GBP420, user friendly, to trace individual wrapping status.
- Designed and produced with stainless steel structure results in excellent stability and durability, and also easy access for cleaning and maintenance.
- Offering Customized designs and solutions such as strict sanitary conditions, perfect process needed products, wrapping forms, production volumes and production environments
- Configurable for not only single models but all lines linked to automation lines



GP460 Product Specification

Model	GP460	Size (mm)	5600x980x1950
금형폭 (mm)	최대 420	소비전력 (Kw/h)	약 18~24
금형피치 (mm)	최대 300	에어공급압력	5Kg/Cm ² 이상
금형깊이 (mm)	최대 70	기계중량 (Kg)	1200~1500
생산량 (cycle/min)	최대 6~8	필름직경 (mm)	400
제품배출	컨베이어	냉각수소비량	0 또는 10 l/min

GP560 Product Specification

Model	GP560	Size (mm)	6600x 1100x1950
금형폭 (mm)	최대 520	소비전력 (Kw/h)	약 22~28
금형피치 (mm)	최대 350	에어공급압력	5Kg/Cm ² 이상
금형깊이 (mm)	최대 100	기계중량 (Kg)	1400~1900
생산량 (cycle/min)	최대 6~8	필름직경 (mm)	500
제품배출	컨베이어	냉각수소비량	0 또는 13 l/min





PRODUCT
ABOUT

07

GRANDBELLTM

Food Processing Solution System

기타 보조기계

GB420 벨트식중량선별기 (투입장치포함) _ Belt type weight sorter

GB15 팬 리테이너 _ Pan Retainer

GBG10 칼연마기 (일자칼) _ Knife sharpener (straight knife)

GBG11 칼연마기 (원형칼) _ Knife sharpener (round shape knife)

기타보조기계

GB420

벨트식 중량 선별기 (투입장치포함)

Belt type weight sorter



농산물



수산물



육가공



기기특징 / Features

- 산업현장에서 중량선별기의 활용을 극대화하기 위한 친환경적 디자인과 누구나 쉽게 조작할 수 있는 조작 패널, 시야각이 넓은 칼라 LCD를 채용하여 사용자의 편의성을 극대화 하였습니다.
- 사용자의 통계자료 산출 및 사용 환경 적용의 극대화하였습니다.
- 원터치 컨베이어 이동속도 가변, 통계적 품질관리를 위한 각종 통계자료 산출 및 표시기능, PC Interface기능, 입출력 통신을 이용하여 각종 외부 기기 제어가능, 프린터 부착에 의한 인쇄기능(옵션), 열악한 환경에 따른 방진, 방청, 방수구조(옵션)

Product Specification

Model	사용범위	최소눈금	운전정밀도	생산속도	선별단수
GB420	20~2000g	1.0 g	±1.0 g	80~100 ea/min	6단(협의가능)

GB15

팬 리테이너

Pan Retainer



농산물



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 육 고기의 부분을 일정 형태 모양으로 대량 압착성형이 가능합니다.
- 상단에 힘을 균일하게 가하여 일정한 밀도의 제품을 만들 수 있습니다.
- 상하좌우 훈연 홀이 있어 포밍과 동시에 훈연이 가능합니다.
- 특수설계로 분해, 조립, 세척, 이송이 편리합니다.
- Resizing Process makes meat into a regular shape.
- Manufacturing regular density products by applying force in upper section
- With the up down left right side smoke hole, forming and smoking operate at the same time.
- Special design for the convenience of disassemble, assembling, clean and transfer



Product Specification

Model	Size(mm)	Capacity
GB15	1100x950x1600	100 ea/time

GBG10

칼연마기 (일자칼)

Knife sharpener (straight knife)



농산물



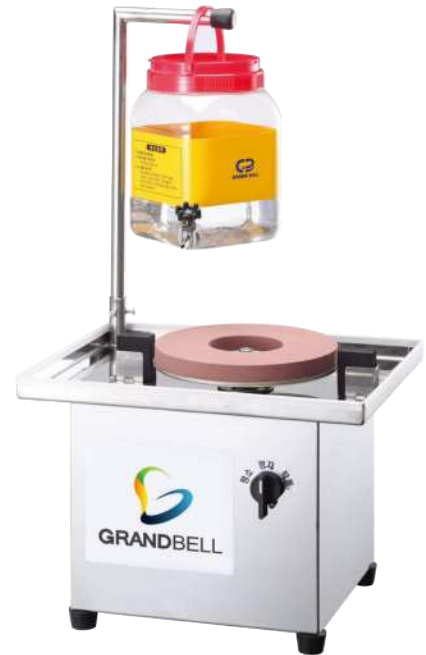
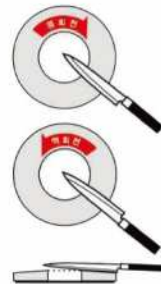
수산물



육가공

기기특징 / Features

- 소형 일자 칼 연마에 적합하다.
- #1000번 스톤로 날 끝에 사용된다.
- 습식으로 사용되므로 날 끝이 타지 않는다.
- 정, 역 사용이 가능하고 저 회전으로 안전하다.
- Suitable for sharpening small straight knife
- Using a #1000 whetstone for grinding a knife.
- Wet sharpening process does not burn the edge of blades.
- It operates for both forward and reverse direction, and slowly rotates for safety.



Product Specification

Model	Size(mm)	Stone Size(mm)	Rotation Speed	Power
GBG10	360x400x280	diameter(지름) 180	300rpm	200W

GBG11

칼연마기 (원형칼)

Knife sharpener (round shape knife)



농산물



수산물



육가공

기기특징 / Features

- 원형 칼 양면, 단면 적용이 가능하다.
- 습식으로 연마하므로 날 끝이 타지 않는다.
- 날 끝 각도의 조절이 가능하다.
- 150Φ~400Φ 까지 적용이 가능하다.
- Applicable to one side and both side of the blade
- Wet sharpening process does not burn the edge of blades.
- Adjustable for the angle of blades
- Applicable to 150Φ~400Φ



Product Specification

Model	Size(mm)	Power
GBG11	425x810x630	400W



수평형밴드실러 / Horizontal band sealer



수직형밴드실러 / Vertical band sealer



랩핑기 / Wrapping machine



단식/복식 진공포장기 / Single, Double chamber vacuum packer



박스밴딩기 / Banding machine



박스테이핑기 / Box Tapping machine



금속검출기 / Metal detector



지느러미절단기 (가위형)



피쉬펌프



민서기



골절기



착츰기



작업대



해동대차



냉동건조대차



컨베이어시스템

해동 / 상온 / 세척기 / 비늘제거기 / 잔베이어

해드칭단기 / 핏복기 / 필렛기 / 토막기 / 핀볼리무버

탈피기 / 탈각기

슬라이스 / 칭단기

2차 가공기계

포장기

기타 보조기계

MEMO

MEMO



GRANDBELL™

Food Processing Solution System

어류, 육가공, 농산물, 포장기계 전문회사

본사및공장 | T. 031.764.9991 F. 031.798.6223
경기도 광주시 곤지암읍 경충대로 417-11

부산사무소 | T. 051.204.9118 F. 051.711.9118
부산광역시 서구 원양로 35, 부산국제수산물 도매시장 2층 1호

그랜드팩 홈페이지 : www.grandpack.co.kr 그랜드벨 홈페이지 : www.gbell.co.kr