

CHỢ CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Chào bán, tìm mua công nghệ và thiết bị, xin liên hệ:

TRUNG TÂM THÔNG TIN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HCM

Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Q.1, TP. HCM (Lầu 4, Phòng 401)

ĐT: 08-3825 0602; Fax: 08-3829 1957; Email: techmart@cesti.gov.vn

HỆ THỐNG XỬ LÝ NƯỚC THẢI SINH HOẠT VÀ NƯỚC THẢI BỆNH VIỆN



Quy trình công nghệ:

Nước thải được bơm từ bể điều hòa và lắng bậc 1 vào tháp chứa các giá thể có cấu tạo đặc biệt để vi sinh vật lưu trú và phát triển. Không khí có chứa oxy được máy nén khí (Air-Compressor) đưa ngược dòng từ dưới lên. Vi sinh vật hiếu khí “ăn” các chất hữu cơ trong nước thải và cho ra dòng sau xử lý có các chỉ tiêu BOD và COD đạt yêu cầu thải vào môi trường bên ngoài.

Lĩnh vực áp dụng: môi trường, xử lý nước.

Ưu điểm CN/TB:

- Công suất hệ thống: 20 - 5.000 m³/ngày đêm.
- Hoạt động ổn định, rửa vật liệu dễ dàng.
- Tăng lưu lượng xử lý của hệ thống dễ dàng bằng cách nối thêm các tháp xử lý (mắc song song).

- Đạt yêu cầu mỹ thuật công nghiệp. Nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn môi trường Việt Nam.
- Chi phí hợp lý.

MÁY PHUN TẨM GIA VỊ

Dùng tẩm gia vị trong lĩnh vực chế biến thực phẩm như sản xuất bánh snack, cơm cháy, khoai tây chiên, mì ăn liền, dược phẩm, thức ăn gia súc...

Quy trình công nghệ: Trộn chất lỏng ⇒ Bơm áp lực cao ⇒ Phun nóng.

Thông số kỹ thuật:

- Năng suất: điều chỉnh tùy theo yêu cầu khách hàng.
- Công suất: 2kW.
- Khí nén: 4 HP.
- Điện: 220V hay 380V, 3 phase, 50 Hz.
- Kích thước máy: 2.000 x 1.200 x 1.500 (mm).
- Trọng lượng: 200 kg.

Lĩnh vực áp dụng: công nghiệp thực phẩm.

Ưu điểm CN/TB:

- Máy chạy liên tục theo dạng băng tải, có thể dùng phun nóng các loại gia vị có độ sệt/sánh cao.

- Toàn bộ hệ thống được điều khiển bằng inverter, có thể điều chỉnh tốc độ dòng và độ mịn của sương.
- Được chế tạo bằng thép không gỉ 304 và đầu phun 316, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Máy được chế tạo toàn bộ tại Việt Nam, ứng dụng những công nghệ mới nhất.
- Chi phí đầu tư thấp, hiệu quả kinh tế cao, thời gian thu hồi vốn ngắn.



MÁY TÁCH XƯƠNG CÁ

Máy tách xương cá tự động được sử dụng chủ yếu trong thu gom thịt cá, loại bỏ phần xương, da, gân cá. Máy làm bằng thép không gỉ, có thể tách xương cá nhỏ hoặc nửa con cá lớn.

Thông số kỹ thuật:

- Công suất động cơ: 2,2kW; 3kW.
- Kích thước máy: 700 x 900 x 1.100 (mm); 600 x 1.000 x 1.100 (mm).
- Chiều rộng băng tải: 200 mm; 300 mm.
- Năng suất: cá tươi 500kg (1 - 1,2 tấn/giờ)
thịt cá 250kg (500 - 600 kg/giờ).
- Kích thước lỗ ra: >2mm; >3.5mm.
- Vật liệu máy: Ss 304.

Lĩnh vực ứng dụng: công nghiệp thực phẩm.

Ưu điểm CN/TB:

- Tăng tỷ lệ sử dụng thịt cá, tiết kiệm nhân công.
- Có thể điều chỉnh độ tách mạnh hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
- Máy tách xương cá không chỉ dùng để tách xương của cá mà còn dùng để tách xương gà và một số loại khác...



MÁY LÀM BÁNH BAO

Máy làm bánh bao hoặc bánh hấp có nhân, hình dáng tròn hoặc vuông, trơn hay có hình hoa. Máy tự động trộn nhân với rau, thịt và các nguyên liệu khác gói vào bên trong bánh bao, dễ dàng điều khiển và vệ sinh.

Thông số kỹ thuật:

- Kiểu 1 phễu nhân hay 2 phễu nhân.
- Năng suất: 2400 cái/giờ;
trọng lượng bánh: 25-130g.
- Công suất: 2,76 kW; nguồn điện 220V hoặc 380V.
- Kích thước máy: 1.500 x 650 x 1.480 (mm)
- Trọng lượng máy: 350kg.

Lĩnh vực ứng dụng: công nghiệp thực phẩm.

Ưu điểm CN/TB:

- Cải tiến phần vào nhân, đảm bảo bề mặt bánh nhẵn, bóng, đều.
- Điều khiển vi mạch điện tử, tự động hóa cao, dễ thao tác.
- Cấu tạo máy hoàn toàn inox 304, đảm bảo vệ sinh thực phẩm.



DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT CHẢ GIÒ

Quy trình công nghệ: Bánh tráng ⇒ Máy gấp bánh tráng ⇒ Làm ẩm ⇒ Đùn nhân ⇒ Cuốn bánh.

Bao gồm các thiết bị: máy gấp bánh tráng, băng tải làm ẩm, thiết bị làm ẩm, buồng đun, máy định lượng - đùn nhân, máy cuốn, hộp chứa sản phẩm.

Thông số kỹ thuật:

- Năng suất: 1.200 sản phẩm/giờ (bán tự động);
2.400 sản phẩm/giờ (tự động hoàn toàn).
- Công suất: 4,5 kW.
- Kích thước: 5.000 x 1.000 x 1.500 (mm).
- Khối lượng: 2.000 kg.

Ưu điểm CN/TB:

- Chả giò được sản xuất đồng đều về hình dạng và trọng lượng.
- Giảm thiểu tối đa các công đoạn thủ công, thời gian đào tạo nhân công, năng suất cao.
- Máy nhỏ gọn và tiết kiệm năng lượng.



QUY TRÌNH SẢN XUẤT RƯỢU VANG

Quy trình sản xuất rượu vang:

Rượu vang được làm từ các loại nho nguyên chất và được lên men một cách tự nhiên, là sản phẩm của quy trình tinh xảo mà khởi đầu bằng việc quyết định thời điểm thích hợp nhất để gặt hái nho.

- Thời điểm gặt hái nho: để làm rượu vang nổ (Sparkling Wines) thì nho sẽ được hái khi độ acid đạt khoảng 1% và 19° Brix (Brix là đơn vị đo lượng đường còn lại trên nho), vang đỏ là 0,8% độ acid và 22° Brix, vang trắng là 0,65% độ acid và 23° Brix.

- Quy trình vắt nước nho

- Quy trình lên men: khi lên men với nhiệt độ (7° - 12°C) thì hương thơm của nho được bảo quản tuyệt đối. Với nhiệt độ (25° - 35°C) sẽ đạt được hương vị của hoa nhiều hơn là hương vị của quả. Để làm vang trắng và vang nổ thì nhiệt độ lý tưởng nhất là 10°C và cho vang đỏ là 30°C.

- Quy trình ép: để làm rượu vang trắng, đầu tiên nho sẽ được ép, sau đó đưa vào hệ thống lên men. Còn rượu đỏ thì ngược lại, được đưa lên hệ thống lên men trước khi đưa vào hệ thống ép.



- Quy trình lọc và làm mịn.

- Quy trình ủ: rượu vang ủ trong bồn thép lớn sẽ phải ủ lâu hơn rượu vang để trong các bồn hoặc trong các thùng bằng gỗ nhằm làm cho khí oxy tác động thật chậm. Thông thường rượu vang được ủ trong khoảng 3 đến 6 tháng hoặc 2 - 3 năm.

- Phương pháp pha trộn: mang tính đặc trưng với nhiều bí quyết khác nhau để đem lại mùi vị đặc biệt cho từng loại rượu.

- Quy trình vô chai: quy trình này không phức tạp nhưng đòi hỏi sự thận trọng để tránh sự oxy hóa, nhiễm vi khuẩn chua và mọi vi khuẩn khác có hại đến con người.

MÁY BÓC VỎ TRỨNG GÀ/VỊT

Hiện nay trên thị trường có nhiều loại thiết bị bóc trứng gia cầm áp dụng nhiều nguyên lý khác nhau như: trống xoay, chà với vật liệu có tính đàn hồi... Nguồn động lực có thể bằng động cơ hay sức người thủ công. Tuy nhiên nguyên lý này chỉ áp dụng hiệu quả với trứng có kích thước nhỏ như

trứng chim cút. Đối với trứng gà/vịt, phương pháp tối ưu hiện tại là làm rạn vỏ trứng kết hợp với các trục xoay khác chiều, vận tốc và xối nước để giảm nhiệt, rửa sạch vỏ.

Thông số kỹ thuật:

- Công suất: 4kW.
- Năng suất: 10.000 quả/giờ.



- Điện áp 220-380V.
- Khối lượng máy: 300kg.

Lĩnh vực ứng dụng: công nghiệp thực phẩm.

Ưu điểm CN/TB:

- Tiết kiệm được lượng nhân công rất lớn.
- Máy vận hành với hiệu quả rất cao, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, chất lượng thành phẩm đồng đều.

Công nghệ bóc vỏ kiểu trục xoay

