㈜벡스코리아

Your Most Reliable Business Partner

㈜벡스코리아

1999.11.2	● 벡스코리아 창립
1999	● 독일의 Handtmann사 국내 총대리점 ● 독일의 Fessmann사 국내 총대리점 ● 독일의 K+G Wetter사 국내 총대리점
2001	● ㈜벡스코리아로 법인 전환
2001	● 독일의 Treif사 국내 총대리점 ● 독일의 Inotec사 국내 총대리점
2003	● 독일의 Baader사 채육기 부분 국내
2005	● 성남시 중원구 상대원동 소재 아파트형 공장 이전으로 사업장 및 스페어파트 창고 기기 나이프 연마 서비스 확대
2007	● 독일의 Schröder사 국내 총대리점
2008	● 독일과 네덜란드의 Sealpac사 국내
2009	● 독일의 Henneken사 국내 총대리점
2011	● 공장 확장 이전으로 사업장 및 스페어파트 창고 확장. 기기 나이프 연마 서비스
2016	● 독일의 Leonhardt사 국내 총대리점
2017	● 영국의 Ravenwood사 국내 총대리점
2020	● 스페인의 Astech사 국내 총대리점

(주)벡스코리아
VAX KOREA

CONTENTS

03 원료 전처리기기
PREPROCESSING SYSTEM

07 충전기기
VACUUM STUFFER

14 소시지 꼬임 절단기
SAUSAGE TWIST CUTTER

15 열처리기기
HEAT TREATMENT

17 정량투입기
DOSER

18 라벨러
LABELLER

19 절단기기
CUTTING EQUIPMENT

23 포장기기
PACKING EQUIPMENT

27 실험실용 기기
PILOT EQUIPMENT

28 나이프 및 클립
KNIVES AND CLIPS

29 애프터서비스
AFTER SERVICE

원료전처리기기
PREPROCESSING SYSTEM

채육기 Separator

육과 뼈, 건, 이물질 등을 분리

중대형 채육기 BA603

대형 채육기 BA607

	소형 채육기 BA600/601	중대형 채육기 BA603	대형 채육기 BA605/607
필터 규격	1.3/2/3/5/8 mm	1.3/2/3/5/8 mm	1.3/2/3/5/8 mm
기타 사항	압력 조절 기능	4부위 압력 분리 조절 기능	4부위 압력 분리 조절 기능 체인 서포트 시스템

분쇄기 Grinder/Mincer

육을 일정한 크기로 분쇄

소형 분쇄기 WW130

대형 분쇄기 AW200

	AW114/130	WW130	AW160	AW200
홀플레이트 규격	114/130 mm	130 mm	160 mm	200 mm
호퍼 용량	110 리터	185 리터	360/520 리터	360/520 리터
분쇄모터 규격	1/2단 구성 (6.8/8 kW)	1/2단 구성 (11/18 kW)	1/2단 구성 (17.5/30 kW) (21/35 kW 옵션)	1/2단 구성 (30/48 kW)
리프터	-	O	O	O
연골 분리장차	수동식	수동식/공압식 택일	공압식	공압식
기타 사항		분쇄/투입스크류 분리형		
		리프터 자동투입 (옵션)	냉장육 및 반해동된 냉동육(선택), 리프터 자동투입	

진공믹서 Vacuum Mixer

육과 그 외 부재료를 진공상태로 균일하게 혼합

패들 진공 믹서

틸팅 고속 진공 믹서
IKVM500

패들 진공 믹서			틸팅 고속 진공 믹서	고속 진공 믹서		
IM500	IM1000	IM2000	IKVM500	IVM500	IVM1000	IVM2000
900 리터	1,450 리터	2,780 리터	750 리터	680 리터	1,200 리터	2,400 리터
2개의 샤프트 축 채용, 양쪽 믹싱암 교차 설계			개의 나선형 믹싱암이 서로 반대방향으로 회전하며 육을 입체적으로 혼합하여, 보다 강력하고 효율적인 혼합공정이 가능			
육 흐름에 맞는 보울 디자인			샤프트 사이에 물이 분사되어, 보다 깨끗하고 쉬운 청소가 가능하며, 샤프트 사이에 낀 잔유물로 인한 미생물 번식 가능성을 최소화			
NIR 온라인 애널라이저: 믹서에 통합된 시스템으로, 배치당 육의 성분(지방, 단백질 등)을 분석하고 화면에 표시하여, 보다 정확하고 세밀한 제품 생산 가능(옵션)						
유화기, 전자레인지(해동, IKVM500 해당없음) 등 다양한 부착장치들을 추가 장착하여 제품 생산의 다양성을 제공						

보울커터 Bowl Cutter

육과 그 외 재료를 곱게 자르며 혼합 및 유화

일반 보울커터
CM70

진공 보울커터
VCM550

	CM50/70/90/120	CM200	VCM360	VCM550
보울 용량	50/70/90/120 리터	200 리터	360 리터	550 리터
나이프속도	1,500/3,000 rpm 1,800/3,600 rpm (옵션)	40~4,400 rpm, 무단변속	40~4,000 rpm, 무단변속	40~3,600 rpm, 무단변속
보울 속도	9/18 rpm	5~18 rpm, 무단변속	4.5~16 rpm, 무단변속	4.5~16 rpm, 무단변속
리프터	120 리터 웨건용 (CM120)	200 리터 표준 웨건용	200 리터 표준 웨건용	200 리터 표준 웨건용
진공 여부	-	-	O	O
기타 사항	온도, 설정시간 및 보울 회전수에 의한 자동 정지 시스템			
	혼합 및 역회전 기능	혼합 및 역회전 기능, 프로그램에 의한 반자동 운전 (CUTVISION, 옵션)		
		WMK 나이프 체결 시스템		

원료전처리기기
PREPROCESSING SYSTEM

인젝터 Injector

육 속에 염지액을 주입

일반 중소형 인젝터
HPI350

대형 인젝터
HPI650

중소형 인젝터 HPI 300eco/350		
벨트 폭	300 mm	350 mm
이송 방식	워킹빔	
노즐 개수	24 개	50/102 개
주입 압력	0.5~4 bar	
진행 속도	50 스트로크/분	15~55 스트로크/분
최대 인젝션 면적	15 m^2 /시간	70 m^2 /시간

중대형 인젝터 HPI 450/650		
벨트 폭	450 mm	650 mm
이송 방식	워킹빔/벨트	
노즐 개수	216/334 개	320/486 개
주입 압력	0.5~4 bar	
진행 속도	15~55 스트로크/분	
최대 인젝션 면적	120 m^2 /시간	175 m^2 /시간

텀블러 Tumbler

육과 양념을 마사지

진공 텀블러
B4

틸팅식 진공 텀블러
R10000

진공 텀블러 B1/B2/B3/B4/B5/B6/B7/B8	
규 격	650/900/1,200/1,500/2,100/3,000/4,300/5,500 리터
회전 속도	0.5~10 rpm 또는 2~10 rpm (모델에 따라 다름)
기타 사항	프로그램에 의한 진공, 제어, 예약 가동 가능
	해동/냉각 자켓, 진공투입 또는 외장 리프터 (옵션)

틸팅식 진공 텀블러 R3200/R4400/R6400/R10000	
규 격	3,000/4,400/6,400/10,000 리터
회전 속도	0.5~10 rpm
틸팅 각도	-20 ~ +30 °
기타 사항	프로그램에 의한 진공, 제어, 예약 가동 가능
	해동/냉각 자켓, 진공투입 또는 외장 리프터 (옵션)

유화기 Emulsifier

혼합된 육을 곱게 갈면서 유화

호퍼 이멀시파이어 I175iT

고속 5중 그라인더 방식의
균일하고 강력한 절삭력

진공 이멀시파이어 I225CDVM

	일반 유화기 I140/I175/I225	진공 유화기 I175/I225
규 격	140/175/225 mm	175/225 mm
홀플레이트 규격	1.4/1.7/2.5/3/4/5 mm	1.4/1.7/2.5/3/4/5 mm
분쇄 속도	최대 2,950 rpm, 속도 조절 가능 (옵션)	최대 2,950 rpm, 속도 조절 가능 (옵션)
기타 사항	3중/4중/5중 분쇄시스템 (택일), 나이프 간격 설정 가능	쿠킹 더블자켓/질소, CO2 냉각기능 (옵션)

순환식 유화기 BC175iT

고속 5중 홀플레이트 방식

호퍼 내부 믹싱 암

순환용 밸브

호퍼 내부 프리커터

	순환식 유화기 BC140iT	순환식 유화기 BC175iT
적용제품	치즈, 이유식, 각종 소스, 피클액 등	
특 징	호퍼 내부 회전칼날에 의한 제품 프리커팅(Pre-cut), 호퍼 내부 상단 믹싱암에 의한 교반, 토출구 순환 밸브에 의한 반복 유화작업	
홀플레이트 규격	140 mm	175 mm
생 산 량	약 1,300/2,500 kg/시간	약 1,800/2,500 kg/시간
기타 사항	진공펌프, 직접 분사식 스팀노즐, 더블자켓에 의한 가열 및 부재료 투입 시스템 (옵션)	

충전기기
VACUUM STUFFER

HMR 충전기 HMR Stuffer

강화된 베인셀 시스템

트랩방식의 진공배관

새로워진 진공펌프 장치

액상 전용 믹싱커브

강화된 베인셀 시스템	하우징과 베인의 정밀도를 높여 액상 제품도 원활한 충전이 가능. 압축도 또한 조절이 가능하여 입자의 뭉개짐 현상 최소화
트랩방식의 진공배관	진공 배관이 하우징 위쪽 트랩 형식으로 설계되어 액상 제품이 쉽게 진공 배관으로 흘러 들어가지 않음
새로워진 진공펌프	진공도를 0~100%까지 설정 가능 (특허)
액상 전용 믹싱커브	호퍼 내 패들형 믹싱커브(옵션)가 제품을 저어주어 입자가 한쪽으로 쏠리는 것을 방지
다양한 옵션	호퍼 가열/냉각장치, 레벨센서, 자동 리프팅 시스템, 자동 청소 시스템, UVC 살균장치, 그라인더 등 고객 기호에 맞는 다양한 옵션 추가 가능

새롭고 다양해진 한글 조작패널

	VF830	VF838S	VF840
호퍼 크기	240/350/550 리터 택일 (옵션)		
최대 토출량	6,000 kg/시간	9,000 kg/시간	9,000 kg/시간
최대 충전압력	25 bar	70 bar	25 bar
조작패널	12” 모니터 터치 컨트롤러		
부착기기 장착*	O	O	O
자동충전라인 장착*	O	O	O
리 프 터	O	O	O

* 부착기기 11~12 페이지 참조
* 자동충전라인 13~14 페이지 참조

고점성육, 야채, 액상 혼합 제품을 정량으로 충전

제품 적용 범위 Applicable Products

양념육

국거리 육

양념 쭈꾸미

맛김치

깍두기

반찬류

딸기청

이유식

가공 치즈

충전기기
VACUUM STUFFER

진공충전기 Vacuum Stuffer

베인셀 시스템

캠보정 시스템

다양한 부착장치

한글 조작패널

베인셀 시스템	특수스테인레스 합금강을 정밀하게 3차원 가공하여 높은 진공 시스템의 효율과 정확한 부피의 내용물 충전
캠보정 시스템	베인의 마모로 인한 충전 부피 변화를 보정하여 항상 최상의 상태 유지
다양한 부착장치	토출구에 다양한 형태의 기기를 부착하여 여러 모양의 제품 생산 가능 (11~12 페이지 참조)
한글 조작패널	한글화된 컴퓨터 조작패널을 사용하며, 한글화된 도움말과 사용설명서 기본 내장
강한 내구성	오랜 작동 시간에도 마모가 적으며, 효율적인 시스템 유지로 진공계통의 문제가 거의 발생하지 않음

리프터 미부착형
VF608 plus

리프터 부착형
VF612H

	리프터 미부착형 소형 모델		리프터 부착형 소형 모델
	VF608 plus	VF610 plus	VF612H
호퍼 크기	100 리터	100 리터	240 리터
최대 토출량	2,000 kg/시간	3,000 kg/시간	2,000 kg/시간
최대 충전압력	40 bar	50 bar	35 bar
조작패널	10” 컴팩트 컨트롤러		
부착기기 장착*	O	O	O
자동충전라인 장착*	-	-	-
리 프 터	-	-	O

* 부착기기 11~12 페이지 참조

진공 충전기 토출구에 부착하는 장치

중형 모델
VF616

대형 모델
VF620

	VF612	VF616	VF620K	VF620
용 도	중소규모 생산용	중견규모 생산용	특수목적 용도	대규모 생산용
호퍼 크기	240 리터 / 350 리터 (옵션)			
최대 토출량	3,000 kg/시간	3,600 kg/시간	4,500 kg/시간	6,000 kg/시간
최대 충전압력	35 bar	45 bar	40 bar	40 bar
조작패널	12” 모니터 터치 컨트롤러	12” 모니터 터치 컨트롤러	10” 컴팩트 컨트롤러	12” 모니터 터치 컨트롤러
부착기기 장착*	O	O	일부 부착 가능	O
자동충전라인 장착*	O	O	-	O
리 프 터	O	O	O	O

* 부착기기 11~12 페이지 참조
* 자동충전라인 13~14 페이지 참조

펌핑 전용 모델
VF611

펌핑 전용 충전기 VF611	
호퍼 크기	240 리터 / 350 리터 (옵션)
최대 토출량	4,800 kg/시간
최대 충전압력	15 bar
조작패널	10” 컴팩트 컨트롤러
부착기기 장착*	일부 적용 가능
자동충전라인 장착*	일부 적용 가능
리 프 터	O

* 부착기기 11~12 페이지 참조
* 자동충전라인 13~14 페이지 참조

햄충전 전용 모델
HVF664

	HVF660	HVF664
호퍼 크기	350 리터	350 리터
최대 토출량	10,200 kg/시간	14,400 kg/시간
최대 충전압력	40 bar	35 bar
조작패널	12” 모니터 터치 컨트롤러	
부착기기 장착*	일부 적용 가능	
리 프 터	진공에 의한 투입 형태	

* 부착기기 11~12 페이지 참조

충전기기
VACUUM STUFFER

부착기기 Attachment Device

멀티밸브 FST545-4

멀티밸브 FST546-8

멀티밸브 FST545/546	
일반 FST545/546 product driven	서보 구동 멀티밸브 FST545/546 with servo
토출구 개수: 2~6 개	토출구 개수: 2~12 개
토출구당 개별 베인세트로 균일한 육 배분 및 정량 생산 가능	멀티밸브에 별도 서보모터가 부착되어있어, 일반 멀티밸브 보다 더욱 균일한 육 배분에 의한 정량 생산 가능
직화라인 등 다양한 생산라인에 적용 가능	직화라인 등 다양한 생산라인에 적용 가능
	적용 가능 모델: VF612 이상, X71 서보 드라이브 컨트롤러 장착된 모델

멀티 사출 성형 절단기
FS510

멀티 볼/스틱 성형 절단기
FS522

멀티 사출 성형 절단기 FS510	
막대, 큐브, 원통, 별 모양 등의 형태로 제품을 성형, 칼날 또는 와이어로 절단 후 컨베이어 이송	
멀티밸브에 별도 서보모터가 부착되어 있어 균일한 육 배분에 의한 정량 생산 가능	
토출구 개수	6/8/10/12/24 구
최대 생산속도	250 개/분
컨베이어 넓이	600 mm
최대 포션 직경	토출구 개수에 따라 다름

멀티 볼 및 스틱 성형 절단기		
	FS521(단독형)	FS522(누름벨트 부착형)
진공충전기를 통해 연속 사출되는 제품의 성형 및 절단		
밸브 내부에 별도 서보모터가 부착되어 있어 균일한 육 배분에 의한 정량 생산 가능		
토출구 개수	2/4/6/8 구	
최대 생산속도	250 개/분	
최대 포션 직경	토출구 개수에 따라 다름	

진공 충전기 토출구에 부착하는 장치

소시지 꼬임장치 HV414

소시지 꼬임장치 HV414/416
천연장/인공장을 자동으로 꼬아주는 장치
진공충전기 기어박스에 의해 작동
꼬임속도: 최대 700 개/분 (제품 규격 및 충전기 능력에 따라 다름)

미트볼떡갈비 성형기 RF440

미트볼/떡갈비 성형기 RF440
볼 성형규격: 10~45 mm, 40~65 mm, 60~94 mm
패티 성형높이: 15~55 mm (옵션 적용시)
성형속도: 최대 150 개/분 (제품에 따라 다름)
성형온도: -2~4 °C (점도에 따라 다름)

이중 충전 장치 Coextrusion

이중 충전 소시지 생산 장치 Coextrusion
두 개의 진공 충전기를 사용하여, 서로 다른 외부 제품과 내부 제품을 이중으로 충전
두 대의 진공 충전기 소요
볼, 막대 모양 등 여러 형태의 제품에 적용 가능

충전 절단 장치 SV424

충전 절단장치 SV424
충전시, 부피가 큰 덩어리(양념육, 햄 등)로 인한 중량 편차를 내부 절단 장치로 절단하여 정확한 중량을 맞춰주는 장치
최대 충전압력: 72 bar
최대 포션속도: 37 개/분

충전기기
VACUUM STUFFER

소시지 자동 충전라인 Automatic Sausage Linking Line

천연/인공장 겸용
PVLH228 Plus

천연/인공장 겸용 자동 충전라인 PVLH228 Plus	
더블노즐 사용으로 천연장 장전 시간 단축 천연장/인공장 병행 생산에 최적화된 모델	
케이싱 투입	더블노즐 수동 투입
생산 능력	천연장: 최대 1,000 개/분, 인공장: 최대 2,000 개/분
충전 굵기	13~40 mm (보이더 적용시)
충전 길이	25 mm 이상
권장 충전기	VF616, VF620

대형 인공장 전용
PVLH241

인공장 전용 자동 충전라인 PVLH241	
인공장 자동투입 장치로 인공장 제품 고속 생산	
케이싱 투입	싱글노즐 자동 투입
생산 능력	최대 2,500 개/분
충전 굵기	13~34 mm (보이더 적용시)
충전 길이	25~600 mm
권장 충전기	VF620

대형 인공장 전용
전자동 FPVLH242

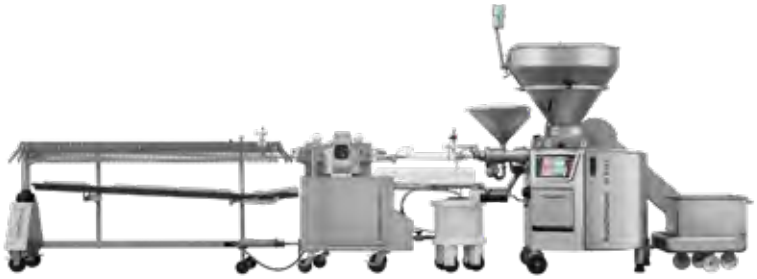
인공장 전용 자동 충전라인 FPVLH242	
기존에 충전라인을 부착할 수 없는 펌프 전용 충전기에 부착하여, 별도의 조작패널로 전자동 충전라인 구축이 가능한 모델	
케이싱 투입	싱글노즐 수동 투입
생산 능력	최대 3,000 개/분
충전 굵기	13~34 mm (보이더 적용시)
충전 길이	30~900 mm
권장 충전기	VF611

대형 천연/인공장 겸용
PVLH246

대형 천연/인공장 겸용 자동 충전라인 PVLH246	
트리플노즐로 천연장 케이싱 장전 시간 단축, 인공장 자동투입 장치로 인공장 제품 고속 생산	
케이싱 투입	천연장 수동투입, 인공장 자동투입
생산 능력	천연장: 최대 1,000 개/분, 인공장: 최대 2,500 개/분
충전 굵기	13~40 mm (보이더 적용시)
충전 길이	25 mm 이상
권장 충전기	VF620

소시지를 자동으로 충전, 꼬임 및 걸이(또는 절단)

액상 케이싱 충전라인
ConPro Compact



액상 케이싱

연속 충전

꼬임 및 걸이

절 단

식물성 액상 케이싱 충전라인			
	ConPro Compact	ConPro 1/2	ConPro Link
케이싱 투입	부착된 액상 케이싱 충전 전용 호퍼 사용	보조 충전기를 통한 자동 케이싱 생성 및 사출	
벨트 속도	1 m/초	ConPro1: 1 m/초, ConPro2: 2 m/초	0.65 m/초
최대 생산능력	최대 1,200 개/분 (단순절단 기준)	ConPro1: 최대 1,200 개/분 (단순절단 기준) ConPro2: 최대 1,800 개/분 (단순절단 기준)	최대 300 개/분 (꼬임 후 걸이, 또는 꼬임 후 절단)
충전 굵기	8~32 mm	8~32 mm	10~28 mm
충전 길이	40 mm 이상	40 mm 이상	80 mm 이상
권장 충전기	VF612/VF616	제품충전: VF616, 액상 케이싱 충전: VF608plus	

소시지 꼬임 절단기 Sausage Twist Cutter

소시지 사이의 꼬임을 고속으로 절단

인공장 한줄투입 모델
WT99 iT

WT99 iT 절단/배출 부위

인공장 두줄투입 모델
WT97 iT twin

	인공장 전용		천연장 전용
	WT99 iT	WT99 twin	WT97 iT
제품 투입/배출 방식	한줄 투입/배출	두줄 투입/배출	한줄 투입/배출
적용 가능 케이싱	인공장 전용 (천연장 제한적 생산 가능)		천연장 전용
컨베이어 속도	0.25~1.8 m/초	0.25~1.8 m/초	0.25~1.4 m/초
절단 속도	최대 1,800 개/분	최대 1,800 개/분 X2	최대 1,600 개/분
소시지 적용 굵기	10~50 mm	10~32 mm	15~45 mm
인식 시스템	적외선 센서 9개 장착	적외선 센서 9개 장착 X2	적외선 센서 9개 장착

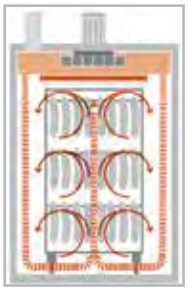
열처리기기
HEAT TREATMENT

훈연기 Smokehouse

강한 내구성 | 타르 날림 방지 에어노즐 | 건식/습식 발연기 | FOOD.CON 조작패널

높은 단열 / 강한 내구성	특수 내열 보온재 사용으로 보온단열이 뛰어나고, 용접이 가능하여 장시간 사용에 따른 누연 가능성 제거
타르날림 방지 에어노즐	트랩 구조의 에어노즐로, 장시간 생산에도 타르 날림 현상 최소화 (T-1800/T-1900/T-3000 모델에 해당)
건식 발연기	밀폐구조로 된 내부의 자동 공기량 조절을 통한 발연온도 제어로, 화재 및 폭발 가능성 제거
부착형 습식 발연 장치	건식 발연기 후미에 부착되어 건식/습식 발연을 한 기계에서 구현
FOOD.CON	다양한 조건의 개별 공정 지원으로, 최적의 생산 조건으로 높은 수율의 제품 생산 가능. 전면 유리 터치 패널

소형 훈연기
T-1900



공기 순환방식

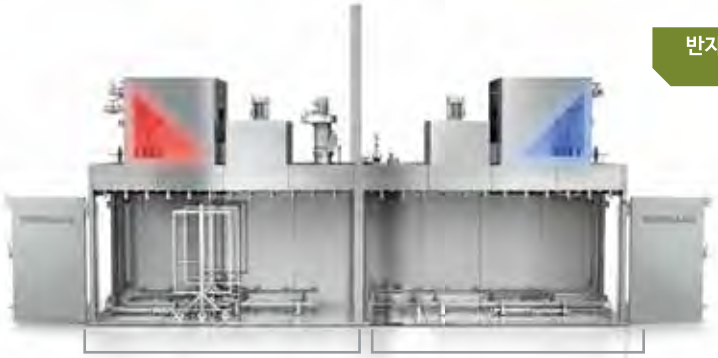
중대형 훈연기
T-3000

중대형 훈연기
Ti-3000

소형 훈연기		
	T-1800	T-1900
트롤리 대수	소형 1트롤리	소형 1트롤리
트롤리 규격	148x91x80 cm	168x91x80 cm
열 원	전기 가열방식	전기/스팀 가열 방식 택일
기타 기능	냉각코일 (옵션)	
발연기 종류	액/원목/톱밥 (건식/습식/겸용) 택일	
설치요구높이	295 cm	320 cm

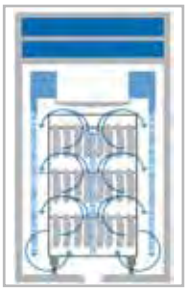
중대형 훈연기		
	T-3000	Ti-3000
트롤리 대수	표준 트롤리 1~8 대	표준 트롤리 3~8 대
건조 타입	챔버당 개별 팬 작동 방식	중앙 집중형 팬 작동 방식
열 원	전기/스팀/가스/오일 가열 방식 택일	
기타 기능	냉각코일 (옵션)	
발연기 종류	액/원목/톱밥 (건식/습식/겸용) 택일	

반자동 연속 훈연기 TFi-3000



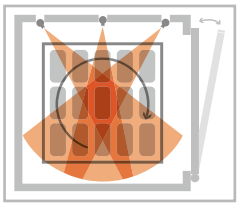
반자동 연속 훈연기	
TF-3000	TFi-3000
훈연기 및 냉각기 일체형 모델 훈연 열처리 공정 후 자동 이송장치를 통해 냉각공정으로 자동 이송	
챔버당 개별 팬 작동 방식	중앙 집중형 팬 작동 방식
훈연기 3대 + 급속냉각기 3대 이상	
전기/스팀 가열 방식 택일	

급속냉각기 IKi-3000


공기 순환방식

급속냉각기	
IK-3000	IKi-3000
챔버당 개별 냉각 시스템	중앙 집중형 냉각 시스템
트롤리 대수: 1~8 대	트롤리 대수: 3~8 대
냉원: R22 등	

로스팅 오븐 Rotatherm CARAT


기계 평면도, 열 전달 방향

로스팅 오븐 Rotatherm CARAT
고온의 공기 순환이 회전하는 트롤리의 중심을 향하고 있어 전 면적에 균일한 열 전달 가능
기존 방식의 일반 오븐 대비 2배 가까이 제품 적재 가능
기존 방식의 일반 오븐 대비 가공 시간이 짧음
기존 방식의 일반 오븐 대비 최대 50%까지 중량 손실이 적음

정량투입기
DOSER

정량투입기 Doser

입자가 있는 제품을 정량으로 투입

브리지 브레이커

액상 회수 시스템

투입 챔버

자동 부피 조절장치

브리지 브레이커	호퍼 내에서 제품이 뭉쳐지는 것을 방지해줌
액상 회수 시스템	제품을 투입하는 과정에서 흘러나오는 소스/액상을 호퍼로 다시 회수 시켜 제품 로스 최소화
투입 챔버	다양한 실린더 규격 제공으로 최적의 제품 투입 가능
자동 부피 조절장치	컨트롤러의 설정만으로 투입 챔버의 규격을 조절하여 제품의 빠른 전환과 편의성을 제공
다양한 추가장치	소스충전기, 중량계량장치, 컨베이어 등 다양한 추가장치를 부착하여 자동라인 구축 가능

	SD1	SD2	SD3
토출구 개수	1개	2개	3개
적용 가능 제품온도	2~90 °C		
투입 가능 볼륨	110~2,000 ccm (실린더 종류에 따라 다름)		
투입 속도	30~60 사이클/분 (제품 및 볼륨에 따라 다름)		

제품 적용 범위 Applicable Products

파스타 면

콘샐러드

볶음밥

라벨러
LABELLER

라이너리스 라벨러 Linearless Labeller

간지 없는 라벨을 트레이에 부착하는 기기

범용 모델
NOBAC5000

더블 라벨 적용 모델
NOBAC5000T

	NOBAC 5000	NOBAC5000R	NOBAC 5000PP	NOBAC 5000T
적용 가능 최대 라벨 길이	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
적용 가능 최대 라벨 가로길이	125 mm	100~225 mm	125 mm	125 mm
적용 가능 최대 제품 높이	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm
최대 속도*	150 ppm	65 ppm	150 ppm	150 ppm
적용 가능 라벨 형태 (하기 그림 참조)	(A)~(J)	(H), (L), (M)	(E), (I), (K)	(A) ~ (J)
기타 사항	원하는 부위에만 접착제 접착 가능			
				더블 라벨 롤러 채용으로, 라벨 교체시간 최소화

*최대 속도: 트레이 크기, 부착 형태에 따라 다름

(A) 상단

(B) 상단, 한쪽측면

(C) 상단, 양쪽측면

(D) 상단, 한쪽측면, 하단

(E) D-래핑

(F) 전체감기

(G) 슬라이드 가능 라벨

(H) 모양있는 라벨 전체감기

(I) 비돌출 스킨포장 전체감기

(J) 돌출 스킨포장 전체감기

(K) 과돌출 스킨포장 전체감기

(L) 트레이 전체감기

(M) 트레이 전체감기

제품 적용 범위 Applicable Products

과돌출 스킨포장 전체감기 형태

슬라이드 가능 라벨

상단, 양쪽측면 부착 형태

상단 부착 형태

상단, 한쪽측면, 하단 부착 형태

절단기기
CUTTING EQUIPMENT

냉동육 밴드소우 Frozen Meat Bandsaw

냉동육을 일정 두께로 자동 절단

자동 로딩 시스템

정밀한 절단

레이저 스캔 시스템

절단 각도 조절 시스템

자동 로딩 시스템	투입부에 원료육을 적재하면 그립퍼가 자동으로 제품을 절단 구역으로 이송
정밀한 절단	그립퍼가 제품을 완전히 고정한 상태에서 초고속으로 움직이는 칼날로 제품을 정밀하게 절단
레이저 스캔 시스템	레이저 센서를 통해 원료육 체적을 계산하여 보다 정밀한 절단작업 가능(PW-SAW 모델에 한함)
절단 각도 조절 시스템	컨트롤러를 통해 칼날의 각도를 최대 50°까지 기울여 절단 가능(SRA-D 및 SRA-FD 모델에 한함)

소형 자동 밴드소우
SRA-Compact

자동 정밀 밴드소우
PW-SAW

틸팅 자동 밴드소우
SRA-D

	소형 자동 밴드소우	자동 정밀 밴드소우	틸팅 자동 밴드소우	
	SRA Compact	PW-SAW	SRA-D	SRA-FD
최대 제품 폭	450 mm	250 mm	650 mm	650 mm
최대 제품 높이	250 mm	250 mm	280 mm	280 mm
최대 제품 길이	750 mm	700 mm	1000 mm	1350 mm
절단 가능 두께	최대 250 mm	최대 250 mm		
틸팅 각도	-	-	0° ~ 50°	

포션커터 Portion Cutter

일정한 두께로 육을 절단

포션커터
PUMA

포션커터
LION bacon

	PUMA	LION	LION bacon
절단 영역	220x240 mm	350x240 mm	270x108 mm
투입 길이	700 mm	700 mm	620 mm
최대 절단 속도	200 rpm	200 rpm	300 rpm
기타 사항	냉장/냉동(최대-4˚C)/본인육 절단 가능		
	배출 컨베이어 (옵션)		

정중량 포션커터 Portion Cutter

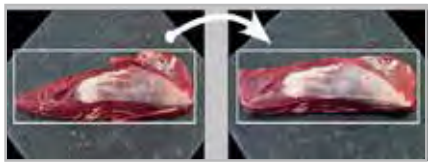
제품 스캔 시스템에 의한 육의 정중량 절단

정중량 포션커터
FALCON evolution

성형/몰딩장치
Preformer

4D 카메라 스캔 시스템

다양한 절단영역 설정



Preformer에 의한 제품 몰딩으로 보다 정확한 정중량 절단

	FALCON hybrid	FALCON evolution
절단 영역	260x155 mm	260x180 mm
투입 길이	800 mm	
최대 절단 속도	550 rpm	
제품 측정	4D 카메라 및 레이저 스캔으로 제품 체적 계산, 사전계량장치(옵션)로 제품 무게 측정	
기타 사항	연속 절단작업, 중량선별 기능(옵션), 영역별 절단 두께 변경 가능, 중량별 절단 가능, 스마트라인 구축 가능(옵션)	

Preformer	
FALCON evolution에 부착되는 사전 성형/몰딩 장치	
적용 가능 제품 크기	350x180 mm
적용 가능 제품 종류	냉각된 뼈 없는 제품
투입 길이	700 mm

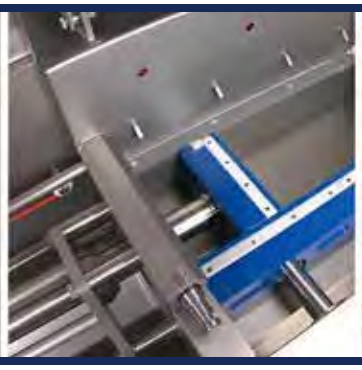
절단기기
CUTTING EQUIPMENT

다이서 Dicer

육 또는 햄 등을 다양한 형태로 절단

한번에 절단

손쉬운 커팅세트 교체



AVS 및 DHS 시스템

다양한 형태의 제품

한번에 절단	한 공정으로 "가로x세로x길이"를 모두 절단하여 적은 로스 발생률, 적은 공간 소요, 높은 생산성 제공
손쉬운 커팅세트 교체	손으로 세곳만 풀면 커팅세트와 칼날을 교체할 수 있어 신속한 제품 교체 가능
AVS 및 DHS 시스템	정확한 규격의 절단을 지원하고 제품의 온도 상승 방지
다양한 형태의 제품	여러가지 제품을 깍둑썰기, 슬라이스, 슈레드, 강판절단 등 다양한 형태로 절단

중소형 다이서 ARGON

중대형 다이서 TWISTAS

냉동전용 마이크로 다이서 AVITOS

	냉장 전용 모델			냉장/냉동 겸용 모델	냉동 전용 마이크로 다이서
	FELIX	ARGON	TWISTAS	TWISAN	AVITOS
절단 길이	1~32 mm	1~32 mm	1~50 mm	1~75 mm	최대 620 mm
챔버 규격	96x96 mm	96x96 mm	120x120 mm	150x150 mm	120x150~200 mm
투입 길이	300 mm	550 mm	620 mm	620 mm	620 mm
제품 적용온도	-2~4 °C			최대 -5 °C	최대 -18 °C
최대 생산량*	800 kg/시간	2,000 kg/시간	4,000 kg/시간	4,500 kg/시간	2,000 kg/시간
제품 투입방식	수동	수동	컨베이어, 리프터 택일	컨베이어, 리프터 택일	수동, 컨베이어 택일
커팅세트 규격	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96 mm		4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60/120 mm	8/10/12/15/17/19/21/25/30/37.5 mm	5/6/8/10/12 mm

* 생산량: 제품의 종류/성상, 커팅세트 규격에 따라 다름

슬라이서 Slicer

햄, 베이컨 등을 슬라이스

SAS 시스템 | 진공 그립퍼 | STOP AND GO 시스템 | 시클 나이프

SAS 시스템	물리적으로 동일한 제품의 낙하 간격을 일정하게 유지하여 우수한 정렬이 가능하고 부족한 템퍼링에서도 보다 안정적인 정렬 가능
진공 그립퍼	제품을 그립하는 부위를 최소화하여 엔드피스를 최소화 하고 엔드피스로 인한 제품 로스를 줄여줌
STOP AND GO 시스템	제품 배출 시 칼날 회전이 정지하여, 제품 부스러기 발생을 방지하고 내구성을 연장 (DIVIDER660+ 및 DIVIDER880에만 해당)
시클 나이프	마찰력이 적은 시클 나이프를 사용하여 절단면이 매끈하고 높은 위생성을 유지 (DIVIDER660+ 및 DIVIDER880에만 해당)
다양한 라인 구성	①슬라이서+연장컨베이어(1,200mm), ②슬라이서+추가컨베이어(2,300mm), ③슬라이서+중량계량장치+추가컨베이어, ④슬라이서+중량계량장치+선별컨베이어, ⑤슬라이서+중량계량장치+선별/자동투입 컨베이어 (옵션, DIVIDER660+에만 해당)

소형 슬라이서
DIVIDER Startup

중형 슬라이서
DIVIDER 660+

	DIVIDER Startup	DIVIDER Orbital	DIVIDER 660+	DIVIDER 880
절단 두께	0.5~25 mm			
절단 영역	280x160 mm	280x160 mm / 320x130 mm (옵션)		450x130 mm
투입 길이	600 mm	800 mm	800 mm/1,000 mm (옵션)	1,200 mm
최대 칼날 속도	400 rpm (원형 칼날)	400 rpm (원형 칼날)	660 rpm (시클 나이프)	880 rpm (시클 나이프)
기타 사항	일렬 쌓기, 계단 쌓기, 지그재그 쌓기 / 물결쌓기 (Divider880에만 해당)			
	쉬운 이동식 구조	중량보정 및 이송벨트(옵션), 다양한 라인 구성 가능 (상기 상세사항 참조)		자동 투입장치 및 중량 보정

포장기기
PACKING EQUIPMENT

트레이 포장기 Tray Sealer

일열 구조

그립퍼

인사이드컷

툴링 트롤리

일열 구조	일열 구조의 트레이 이동으로 이동중 회전등의 불필요한 작업 없이 바로 이동하여 트레이를 씰링하는 효율적인 시스템 (M모델 제외)
그립퍼 시스템	그립퍼를 이용한 연속 이송 및 로딩 시스템으로 실제 최대 15회/분의 고속 생산 가능 (M모델 제외)
인사이드컷	트레이 밖으로 필름이 나오지 않게 필름을 절단하여 필름 비용이 절약됨과 동시에 미려한 포장 외관 제공
툴링 트롤리	공압으로 작동하는 툴링 트롤리 사용으로 쉽고 빠른 몰드 교체 (M모델 제외)

중소형 트레이 포장기
A5

	A4	A5	A6
최대 트레이 크기	380x265 mm	480x380 mm	630x380 mm
최대 트레이 높이	110 mm	110 mm	110 mm
최대 포장 속도*	15 사이클/분	15 사이클/분	15 사이클/분
상단필름 폭	트레이 크기에 따라 변동됨		
포장 형태	Easy Lid / 그릴박스 / Gamba / Tender Pac / 트레이스킨 / 미라벨라 / 다중 레벨 포장 / M' Steam / 오븐솔루션 / Torus Pak / 돔팩 / 스팀쿡 / MicVac / 씰컵 등 포장 가능		

* 포장속도: 제품, 포장 방식, 트레이 높이에 따라 다름

트레이 제품을 다양한 방식으로 포장

대형 트레이 포장기
A8

	A7	A8	A10
최대 트레이 크기	780x380 mm	980x380 mm	1,180x480 mm
최대 트레이 높이	110 mm	110 mm	110 mm
최대 포장 속도*	15 사이클/분	15 사이클/분	15 사이클/분
상단필름 폭	트레이 크기에 따라 변동됨		
포장 형태	Easy Lid / 그릴박스 / Gamba / Tender Pac / 트레이스킨 / 미라벨라 / 다중 레벨 포장 / M' Steam / 오븐솔루션 / Torus Pak / 돔팩 / 스팀쿡 / MicVac / 씰컵 등 포장 가능		

* 포장속도: 제품, 포장 방식, 트레이 높이에 따라 다름

제품 적용 범위 Applicable Products

씰컵

트레이스킨

플랫 스킨

다중트레이 씰링 (인사이드컷)

오븐용 필름포장

그릴박스

돔팩

Torus Pak

포장기기
PACKING EQUIPMENT

열성형 포장기 Thermoformer

4축 고정 리프팅

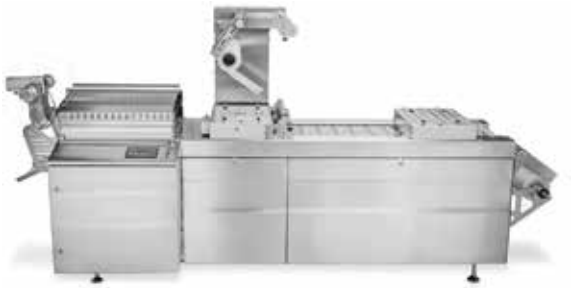
RAPID AIR 성형 시스템

모듈화 폭 설계

QUICK EXCHANGE

4축 고정 리프팅	4개의 축을 이용한 리프팅 스테이션으로 보다 균일하게 수평이 유지되고 내구성이 높음
RAPID AIR 시스템	성형시 진공을 사용하지 않고 고압으로만 성형하여 필름 두께가 더욱 고르고 (R) 구석 부위도 보다 균일하게 성형
모듈화 폭 설계	포장기의 기본 프레임 폭 내에서 작은 다른 폭으로 변경 가능 (모델별 기본 폭 320/460/560/650mm) (PRO, RE15 모델 제외)
QUICK EXCHANGE	무거운 상단 부위를 분해하지 않고 씰링 플레이트를 빠르고 쉽게 교체하며 냉각수 손실이 없고 매우 빠른 예열시간 실현

중소형 열성형 포장기
PRO12



	PRO 10	PRO 12	PRO 14
최대 포장속도*	8 사이클/분	8 사이클/분	10 사이클/분
하단필름 폭	320, 420, 460 mm	285~460 mm (옵션 적용시)	250~460 mm (옵션 적용시)
절단 길이	200, 240, 280, 300 mm	150~360 (10mm 단위)	150~400 (10mm 단위)
최대 성형 깊이	105 mm	105 mm	140 mm
기계 프레임 길이	3,000~4,000 mm (500mm 단위)	3,000~5,000 mm (500mm 단위)	3,000~6,000 mm (500mm 단위)
적용가능 필름/포장	플렉시블	플렉시블, MAP	플렉시블, 세미리지드, MAP, 수축포장

* 포장속도: 제품, 필름, 포장 방식, 성형 깊이에 따라 다름

필름을 일정한 형태로 열 성형하여 포장

대형 열성형포장기
RE30

	RE 15	RE 20	RE 25	RE 30
최대 포장속도*	8 사이클/분	12 사이클/분	15 사이클/분	15 사이클/분
하단필름 폭	320 mm	320, 360, 420, 460 mm	285~650 mm	285~650 mm
절단 길이	150~400 mm	150~600 mm	150~1,000 mm	150~1,000 mm
최대 성형 깊이	120 mm	120 mm	190 mm	190 mm
기계 프레임 길이	4,000 mm	4,000, 5,000, 6,000 mm	4,500~12,000 mm	4,500~15,000 mm
적용가능 필름/포장	플렉시블, 세미리지드, MAP, 수축포장, 스킨포장 등			

* 포장속도: 제품, 필름, 포장 방식, 성형 깊이에 따라 다름

제품 적용 범위 Applicable Products

진공 포장

트레이 포장

스킨 포장

수축 포장

실험실용 기기
PILOT EQUIPMENT

테이블형 분쇄기 PC-70/82
홀플레이트 규격: 70/82 mm
모터용량: 0.74/1.1 kW
분쇄시스템: 웅거 1-2-3중 분쇄

자립형 분쇄기 PC-98/114L
홀플레이트 규격: 98/114 mm
모터용량: 2.2~3.7kW / 3.7 kW
분쇄시스템: 웅거 1-2-3중 분쇄
연골분리장치 장착 가능 (옵션)

분쇄기/보울커터 혼합모델 TWIN
분쇄기 홀플레이트 크기: 114 mm (3중 분쇄 시스템) 보울커터 규격: 45 리터
나이프속도: 1,200/2,400 rpm
보울속도: 9/18 rpm
설정 시간과 온도에 따른 자동 정지 시스템

보울커터 CM 14/21/41
규격: 14/21/41 리터
나이프속도: 1,500/3,000 rpm
보울속도: 10/20 rpm

보울커터 SM 33/45
규격: 33/45 리터
나이프속도: 1,500/3,000 rpm
보울속도: 9/18 rpm
역회전 기능 (믹싱 기능)

믹서 RM-20/RC-40/RC-100/RC-200
규격: 20/40/100/200 리터
모터용량: 0.24/0.55/1.29/2.21 kW
정회전/역회전 기능, 패들형 믹싱암
제품 배출을 위한 틸팅기능 (수동)

믹서/텀블러 겸용모델 CVM 150/250/350
규격: 150/250/350 리터
회전속도: 3~20 rpm
드럼 냉각기능 (더블자켓+글라이콜) (옵션)
제품 배출을 위한 틸팅기능 (자동)

유압충전기 FC-12/FC-20/FC-25/FC-30/EI-50
규격: 12/20/25/30/50 리터
충전용량: 약 10/18/23/28/48 kg
모터용량: 0.92/1.1/1.84/1.84/1.84 kW
자동 ON/OFF 기능, 자동 풀백 기능 (옵션)

나이프및 클립
KIVES AND CLIPS

슬라이서 나이프
각종 산업용 슬라이서 나이프 원형/나팔관형 등

다이서 나이프
규격: 96/120/150 mm 등 물결 모양의 날 / 일자 모양의 날

보울커터 나이프
규격: 21/33/41/50/65/70/90/120/360/550/750 등 독일 주요 브랜드의 전용 나이프

분쇄기 나이프
크로스나이프, 일반/교체형 나이프, 단면/양면 나이프 4/6/8 날개 나이프 및 링나이프, 연골 분리용 나이프 크기: 82/98/114/130/160/200/280/300/400 등

분쇄기 홀플레이트
크기: 82/98/114/130/160/200/280/300/400 등 홀규격: 2/2.5/3/3.5/4/4.5/5/6/7.8/10/13/16/18/20/Kidney 등 직선구멍/경사진 구멍

클립		
가로타입, 세로타입, 색상별	U클립 / 각 규격별 Ω클립 / 각 규격별	스틱타입, 스풀타입, 릴타입

애프터서비스
AFTER SERVICE

검증된 서비스 품질 Qualified Service

㈜벡스코리아의 기술 직원들은 육가공 관련 경력 10년 이상의 보유자이고, 독일 제작사의 지속적인 기술 트레이닝을 수료하여, 검증된 차원 높은 서비스를 제공 합니다.

오버홀 서비스 Overhaul

㈜벡스코리아에서 기기를 구매하신 고객들을 위하여 사내 숙련된 기술 직원들이 고객님의 노후된 기기를 개선하는 유상 오버홀 서비스를 제공 합니다. 또한 사용되는 모든 부품들은 제조사 순정품을 사용하므로 신제품에 근접한 성능을 구현할 수 있습니다.

스페어파트 창고

㈜벡스코리아 작업 공간

오버홀 서비스

나이프 및 홀플레이트 연마 서비스 Resharpening Service

㈜벡스코리아에서는 납품된 기기들이 항상 우수한 성능을 유지할 수 있도록 분쇄기 홀플레이트 및 나이프, 커터 나이프, 슬라이서 나이프, 포션커터 나이프 등 해당 품목별 전용 연마기를 사용하여 유상으로 연마서비스를 제공 합니다. 해당 품목별 전용 연마기를 사용함으로써 높은 연마품질은 물론 필요한 만큼만 연마를 하여 보다 오랜 기간 사용하실 수 있습니다.

애프터서비스 교육 수료 Certificates

(주)벡스코리아
VAX KOREA

Contact Us

경기도 성남시 중원구 둔촌대로457번길 27
우림라이온스밸리1차 401호

Tel: 031.737.4747
Web: www.vax.kr
Email: sales@vax.kr

기술된 사양과 외관은 성능 개선을 위해 예고없이 변경될 수 있습니다.