



Kenwei 精威®
Quality makes classic Intelligence leads future

**КАЧЕСТВО СОЗДАЕТ КЛАССИКУ,
ИНТЕЛЛЕКТ ВЕДЕТ В БУДУЩЕЕ**

Полное наименование предприятия:

Guangdong Kenwei Intellectualized Machinery Co., Ltd.

Предприятие расположено в специальной промышленной зоне высоких технологий в городе Чжуншань (провинция Гуандун) на юге Китая рядом с Гонконгом, Макао и свободной экономической зоной Шеньчжень:



Производственные и офисные площади в настоящее время составляют более 21 000 кв. м.:



В конце 2024 года предприятие KENWEI переезжает в новые современные помещения с площадью более 50 000 кв. м.:

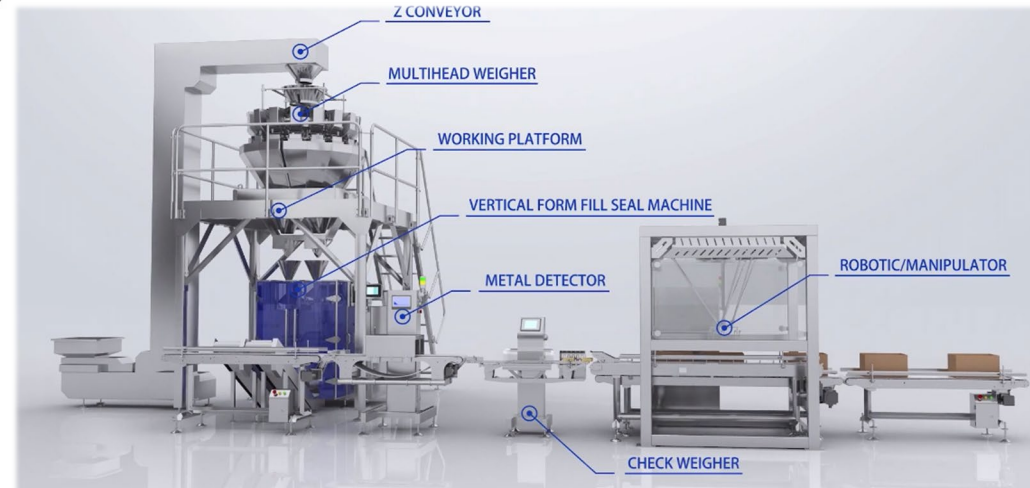


KENWEI является предприятием **полного цикла производства** от разработки конструкторского дизайна машин до всех этапов производства и послепродажного обслуживания. Компания оснащена самым современным производственным оборудованием, включая машины лазерного раскроя металлических листов, гибочные машины с ЧПУ, 3D принтеры, а также другим необходимым оснащением.



Предприятие KENWEI разрабатывает и производит
следующий ассортимент продукции:

- ❖ Мультиголовочные дозаторы с вибрационной подачей продукта
- ❖ Мультиголовочные дозаторы со шнековой подачей продукта
- ❖ Мультиголовочные дозаторы линейного типа
- ❖ Динамические контрольные весы (чеквейеры)
- ❖ Металлодетекторы
- ❖ Вертикальные упаковочные машины (VFFS)
- ❖ Автоматические машины для счета и фасовки гранул/таблеток
- ❖ Термотрансферные принтеры
- ❖ Параллельные роботы-манипуляторы





В настоящее время предприятие выпускает более 30 моделей мультиголовочных дозаторов размером от 10 до 32 взвешивающих чаш.



Основные усилия предприятия KENWEI сосредоточены на развитии и производстве **МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫХ ДОЗАТОРОВ** и сопутствующего оборудования, необходимого для формирования полнокомплектных линий для дозирования и упаковки продуктов и других товаров с фиксированным весом.

Ежегодный объем производства мультиголовочных дозаторов составляет **более 5000 машин**. С 2025 года объем производства будет увеличен **до 7000** дозаторов в результате расширения и модернизации производственной базы.

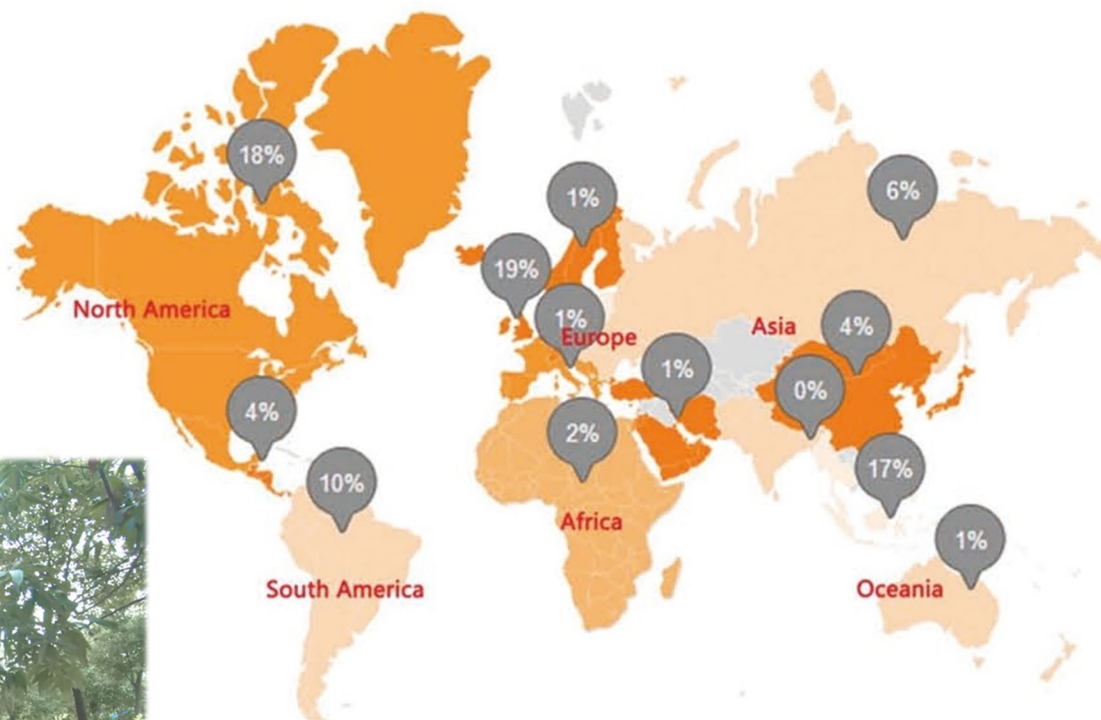
ОБЪЕМЫ ПРОДАЖ:

В 2023 году общий объем продаж оборудования KENWEI составил **7 895** единиц упаковочной техники. Из них **4 556** единиц – это мультиголовочные дозаторы.

В настоящее время KENWEI поставляет свою продукцию в 89 стран мира. География продаж выглядит следующим образом:

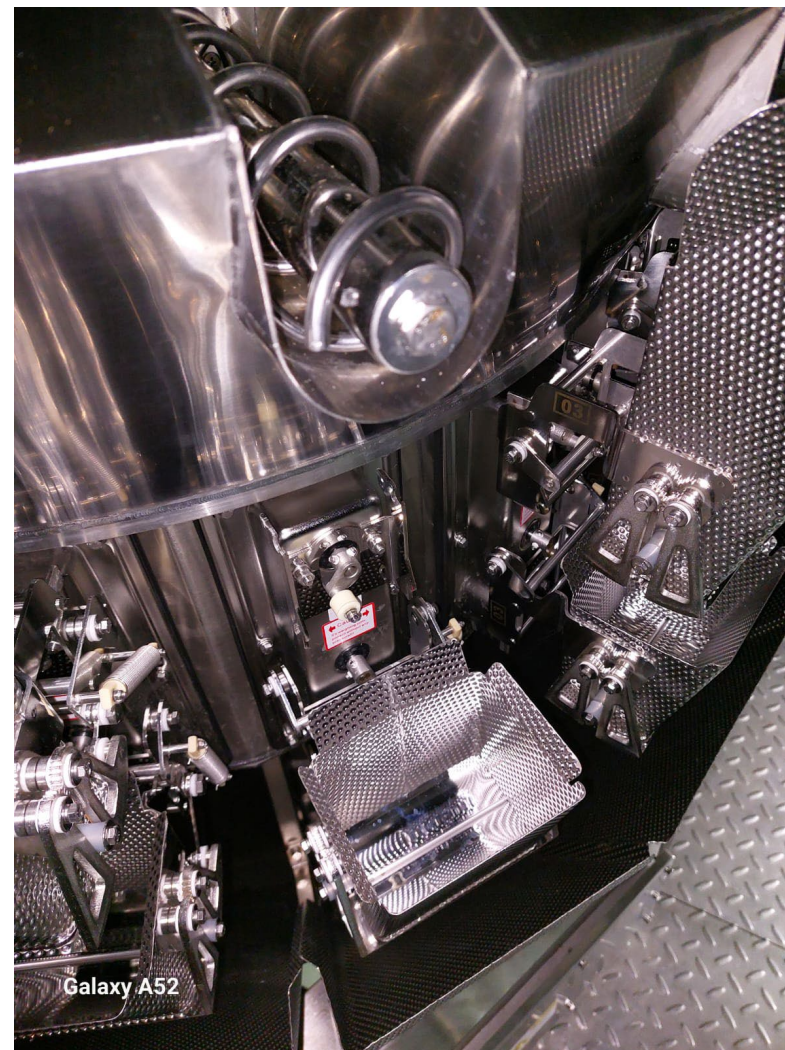
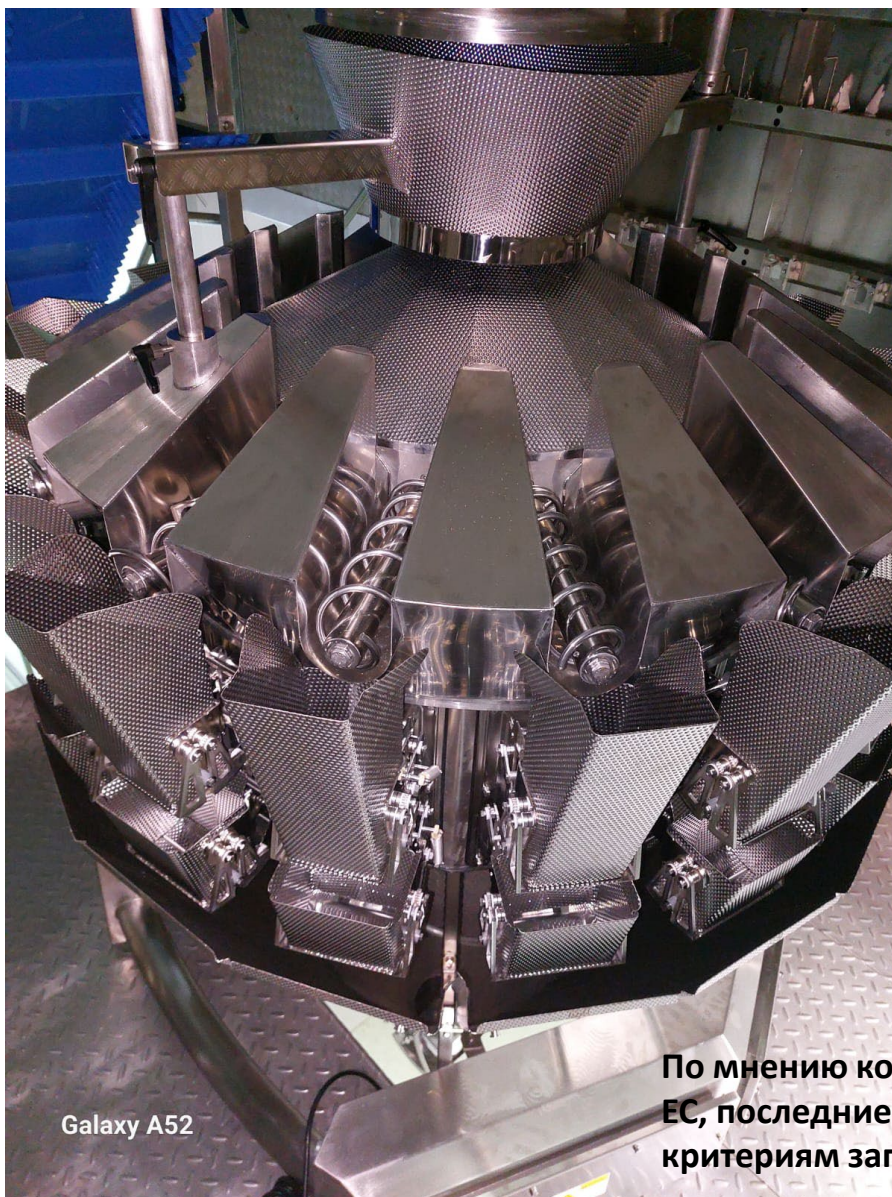
MARKET IN THE WORLD

Объем продаж мультиголовочных дозаторов четвертого поколения со шнековой подачей продуктов в 2023 году составил **89** единиц. Из них **55** мультиголовочных дозаторов были проданы предприятиям в Китае и **34** единицы были поставлены на экспорт.



Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

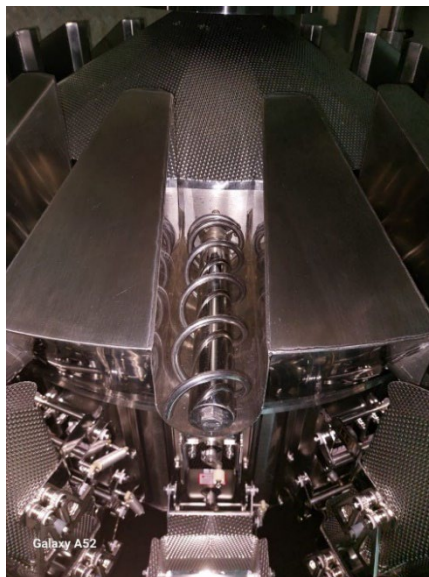
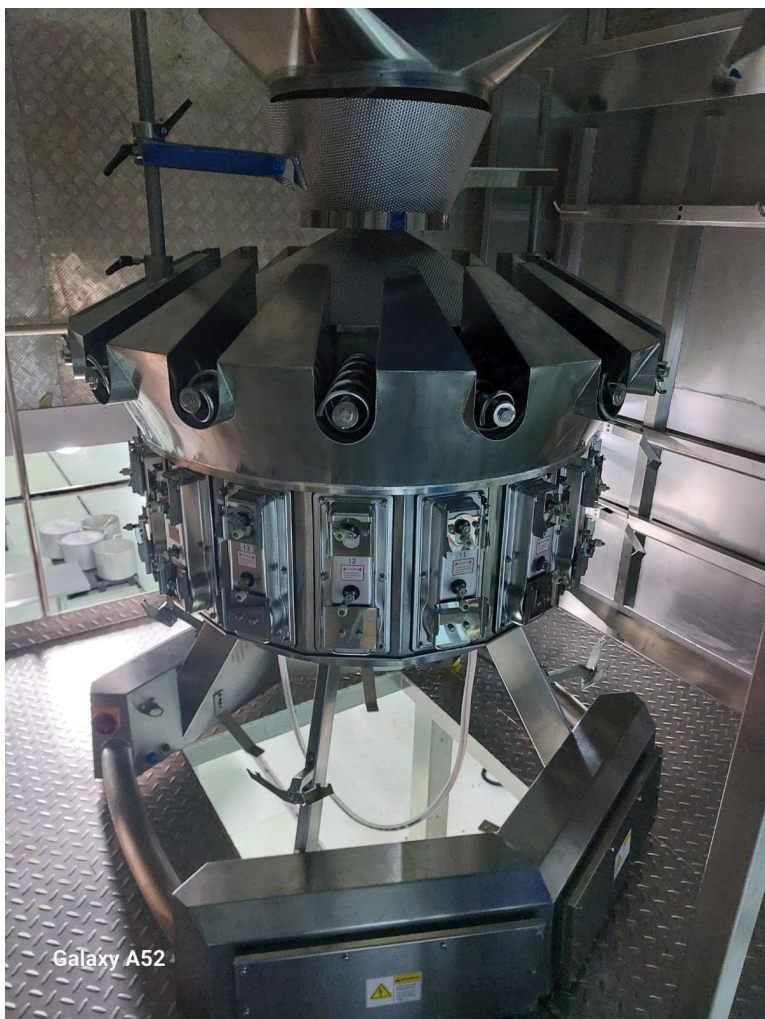
МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫЕ ДОЗАТОРЫ **KENWEI** ЧЕТВЕРТОГО ПОКОЛЕНИЯ СО ШНЕКОВОЙ ПОДАЧЕЙ СВЕЖИХ И МАРИНОВАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



По мнению конструкторов шнековых мультиголовочных дозаторов ЕС, последние модели **KENWEI** соответствуют качественным критериям западноевропейской техники.

Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫЕ ДОЗАТОРЫ ЧЕТВЕРТОГО ПОКОЛЕНИЯ СО ШНЕКОВОЙ ПОДАЧЕЙ СВЕЖИХ И МАРИНОВАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



Шнеки легко устанавливаются и снимаются вручную без использования инструментов. Для мясных кусочков разного размера предусмотрены вставки-сердечники различного диаметра для ровного продвижения липких и вязких продуктов.

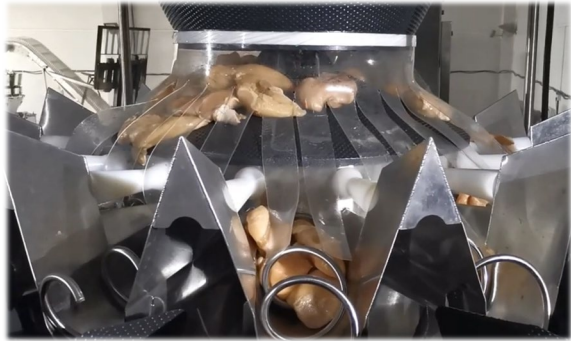
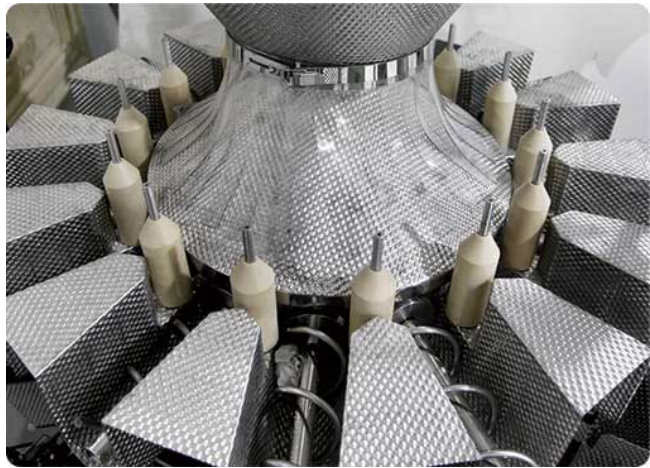
KENWEI производит три модели мультиголовочных дозаторов четвертого поколения с технологией шнековой загрузки липких и вязких продуктов.

Эти машины в первую очередь предназначены для упаковки с фиксированным весом таких продуктов как свежее и маринованное мясо, части курицы, рыбные и морепродукты.



Двигатель, редуктор и тензодатчик на каждый канал сконструированы как единый, независимый элемент - модуль. Таким образом, они надежно закрыты от любого внешнего воздействия, в том числе от влаги и воды в ходе мойки оборудования.

Вместо обычного эффекта вибрации для загрузки продукта во взвешивающие чаши в новом дозаторе применяются специальные шнеки, которые пошаговым движением продвигают липкие кусочки мяса вперед, словно «ввинчивая» их в сборные чаши мультиголовочного дозатора. Однако производится это движение таким образом, что шнек ни в коем случае не травмирует продукт.



Примеры некоторых продуктов для дозирования и фасовки с фиксированным весом мультиголовочными дозаторами **KENWEI** со шнековой системой подачи



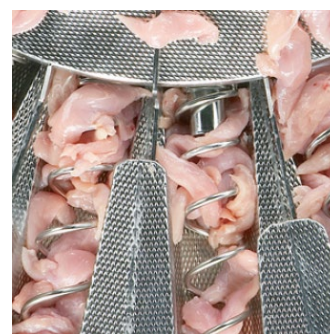
КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ



ОКОРОЧКА



КУРИНЫЕ ГРУДКИ



КУРИНОЕ ФИЛЕ



МАРИНОВАННЫЕ
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ



КУРИНЫЕ
СУБПРОДУКТЫ



ШАШЛЫК



МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
ИЗ ГОВЯДИНЫ/СВИНИНЫ



РАЗЛИЧНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ И СМЕСИ



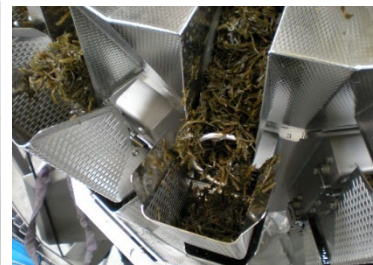
КВАШЕНАЯ КАПУСТА



ВАРЕННЫЕ СПАГЕТТИ И
ДРУГИЕ МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ



СВЕЖИЕ И МАРИНОВАННЫЕ
КУСОЧКИ СЕЛЬДИ



САЛАТЫ ИЗ
МОРСКОЙ КАПУСТЫ



ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ПРЕИМУЩЕСТВА МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫХ ДОЗАТОРОВ KENWEI СО ШНЕКОВОЙ ЗАГРУЗКОЙ ЛИПКИХ И ВЯЗКИХ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

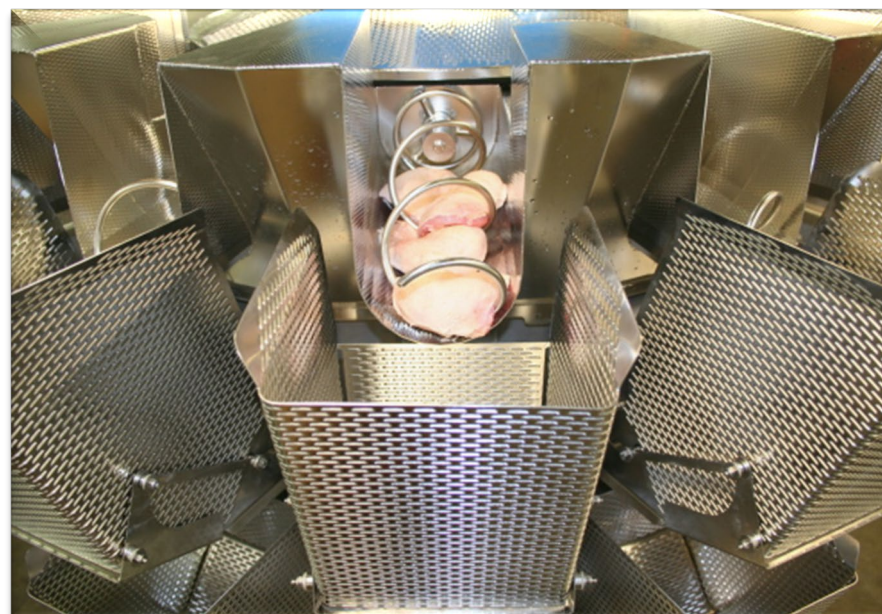
Мультиголовочный дозатор KENWEI подает на упаковочную машину сырые продукты, в том числе самые липкие и вязкие, производя от 20 до 250 взвешиваний в минуту при объеме дозы до 5 кг. Никакая иная техника не способна столь гарантированно и качественно решить эту задачу.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ❖ Экономия продукта в результате полного отсутствия перевеса.
- ❖ Ликвидация ручного труда и значительное сокращение площади производственной операции.
- ❖ Максимальная гибкость производства.
- ❖ Высокая производительность.

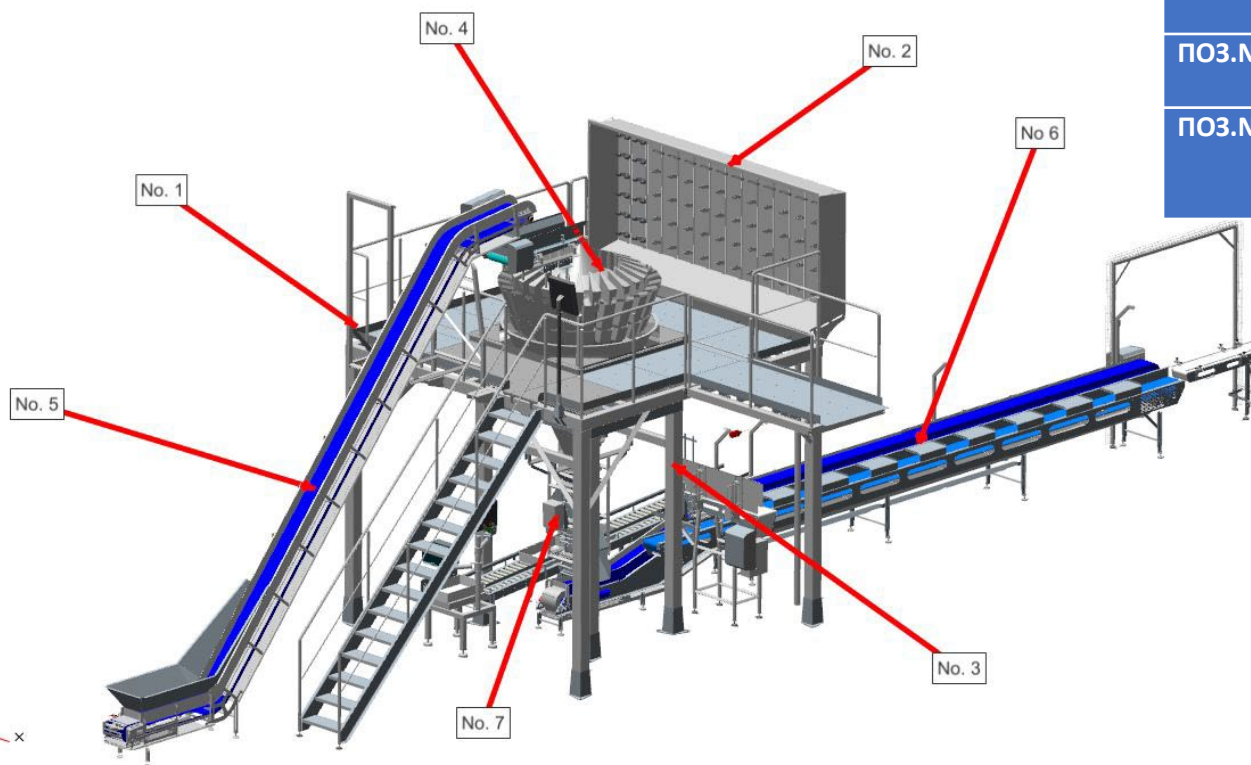


Статический принцип взвешивание дает возможность мультиголовочному дозатору использовать более 1000 взвешивающих комбинаций для имеющегося продукта, чтобы обеспечить максимально точный вес. Погрешность не превышает 0.5%. При этом полностью исключен недовес продукта, что гарантирует защиту прав конечного потребителя продукции.



Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

**ПОЛНОКОМПЛЕКТНЫЕ ЛИНИИ KENWEI ДЛЯ ВЗВЕШИВАНИЯ И
УПАКОВКИ СВЕЖИХ И МАРИНОВАННЫХ МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ, ЧАСТЕЙ КУРИЦЫ,
А ТАКЖЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

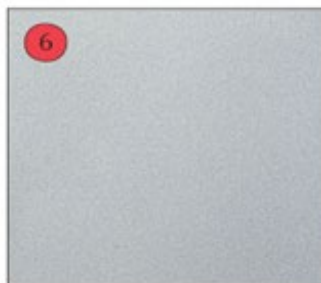
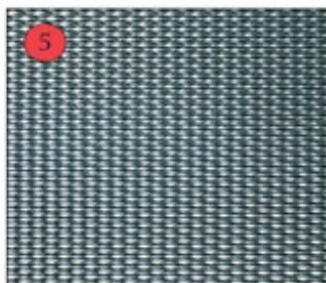
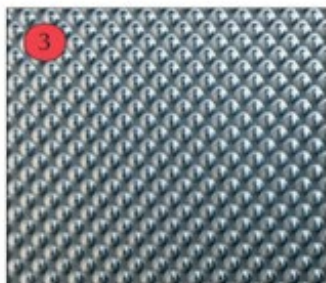
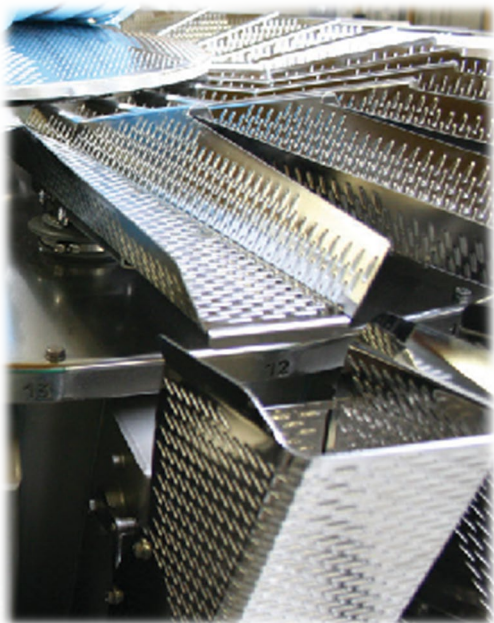


№	Наименование технических элементов
ПОЗ.№1:	Платформа для операторов, обслуживающих мультиголовочный дозатор
ПОЗ.№2:	Стеллаж для мойки съемных частей мультиголовочного дозатора
ПОЗ.№3:	Напольная платформа для крепления мультиголовочного дозатора
ПОЗ.№4:	Мультиголовочный дозатор четвертого поколения со шнековой системой подачи продукта во взвешивающие чаши
ПОЗ.№5:	Подъемник с приемным бункером для продукта и транспортной лентой из пластиковых сегментов – легкий является транспортером, спроектированным для продвижения продукта на определенную высоту.
ПОЗ.№6:	Транспортер с рабочими местами для операторов
ПОЗ.№7:	Распределительный инструмент, который аккуратно и точно помещает взвешенную порцию продукта в лотки или иную тару.

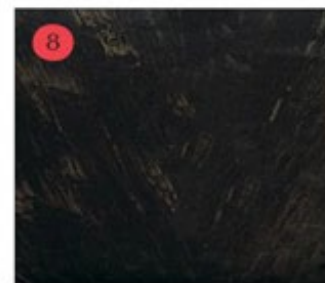
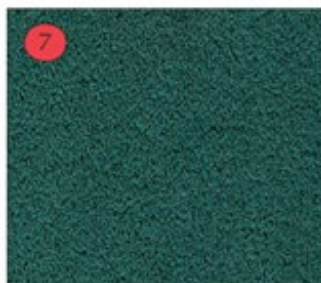


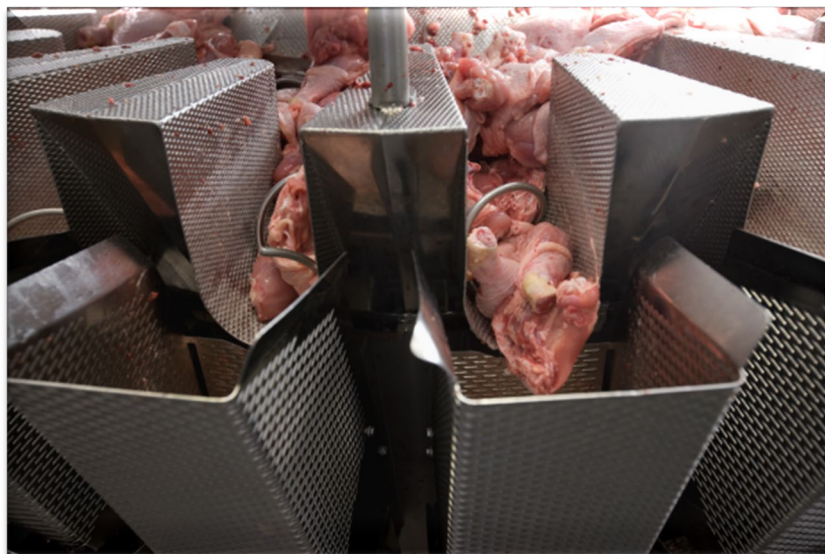
В зависимости от продукта, его особенностей и консистенции KENWEI использует разные типы поверхности нержавеющей стали для тех частей мультиголовочных дозаторов, которые контактируют с пищевыми продуктами.

Специальная рифленая поверхность обеспечивает легкое прохождение потока продукции через все этапы процесса взвешивания, дозирования и упаковки. Липкое свежее мясо не залипает и полностью сбрасывается в упаковочную тару, точно обеспечивая заданный фиксированный вес конечного продукта.

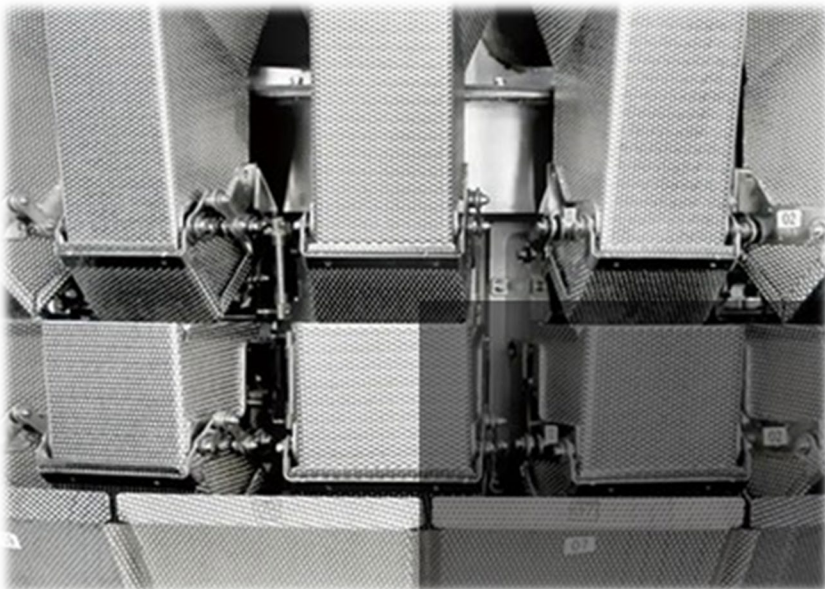
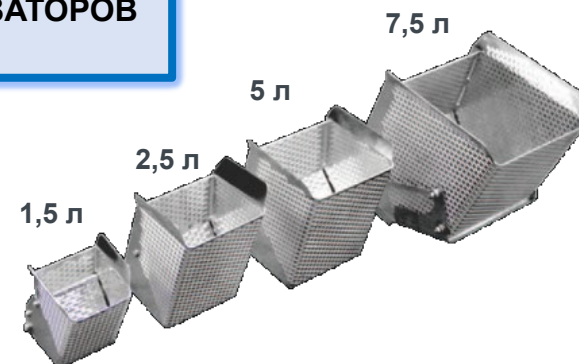


- 1) Лист нержавеющей стали подходит для замороженных продуктов
- 2) Специально профилированный лист нержавеющей стали с рифленой поверхностью, которая противодействует залипанию пищевых продуктов. Подходит для очень липких продуктов как свежее и маринованное мясо.
- 3) Декоративный лист нержавеющей стали AN6 подходит для замороженных и немного липких продуктов. Изготавливается из качественной нержавеющей стали, в которую добавляется оксид хрома для придания ей антикоррозионных свойств. Затем на листы методом модельного холодного проката наносится текстурированный декоративный рисунок. Он выполняет сразу два задачи: придает поверхности красивый внешний вид и усиливает жесткость металла на 45-50%.
- 4) Специально профилированный лист нержавеющей стали с тефлоновым покрытием для экстремально липких продуктов.
- 5) Декоративный штампованный лист нержавеющей стали марки 7 GM для липких продуктов.
- 6) Гладкий стальной лист из нержавеющей стали используется для сухих продуктов.
- 7) Стальной лист из нержавеющей стали с нейлоновым покрытием для очень твердых товаров.
- 8) Гладкий стальной лист из нержавеющей стали и резиновым покрытием для твердых и хрупких товаров.





**ОБЪЕМ ВЗВЕШИВАЮЩИХ ЧАШ
МУЛЬТИГОЛОВОЧНЫХ ДОЗАТОРОВ
KENWEI**



**Модель мультиголовочного дозатора
KENWEI четвертого поколения со
шнековой подачей продукта**

**Объем
применяемых
взвешивающих
чаш**

**Мультиголовочный дозатор со шнековой
подачей
14 взвешивающих чаш**

**1,5 литра
2,5 литра
5 литров
7,5 литров**

**Мультиголовочный дозатор со шнековой
подачей 16 взвешивающих чаш**

**1,5 литра
2,5 литра
5 литров
7,5 литров**

**Мультиголовочный дозатор со шнековой
подачей 20 взвешивающих чаш**

только 1,5 литра

ТОЧНОСТЬ ДОЗИРОВАНИЯ:

СЫРЬЕ: филе куриные грудки – дозы от 74 до 175 г со средним весом одного филе - 125 г.

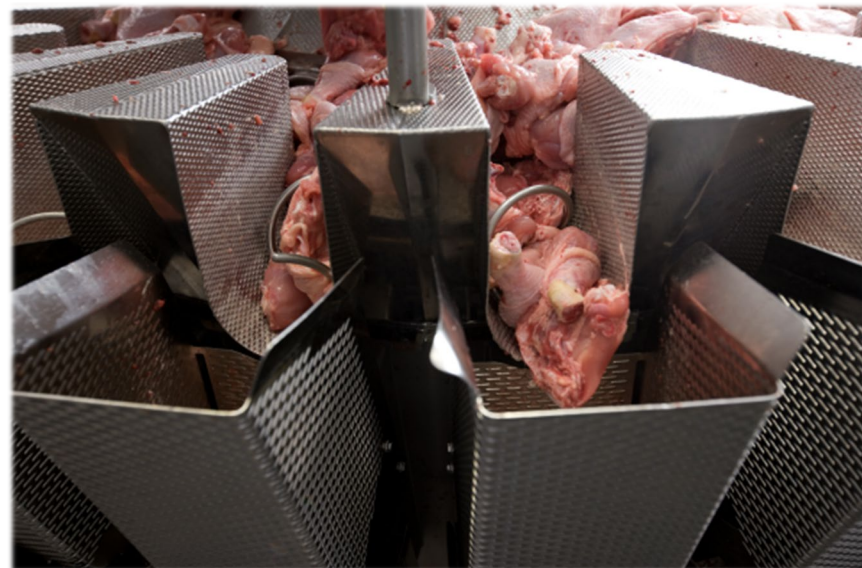
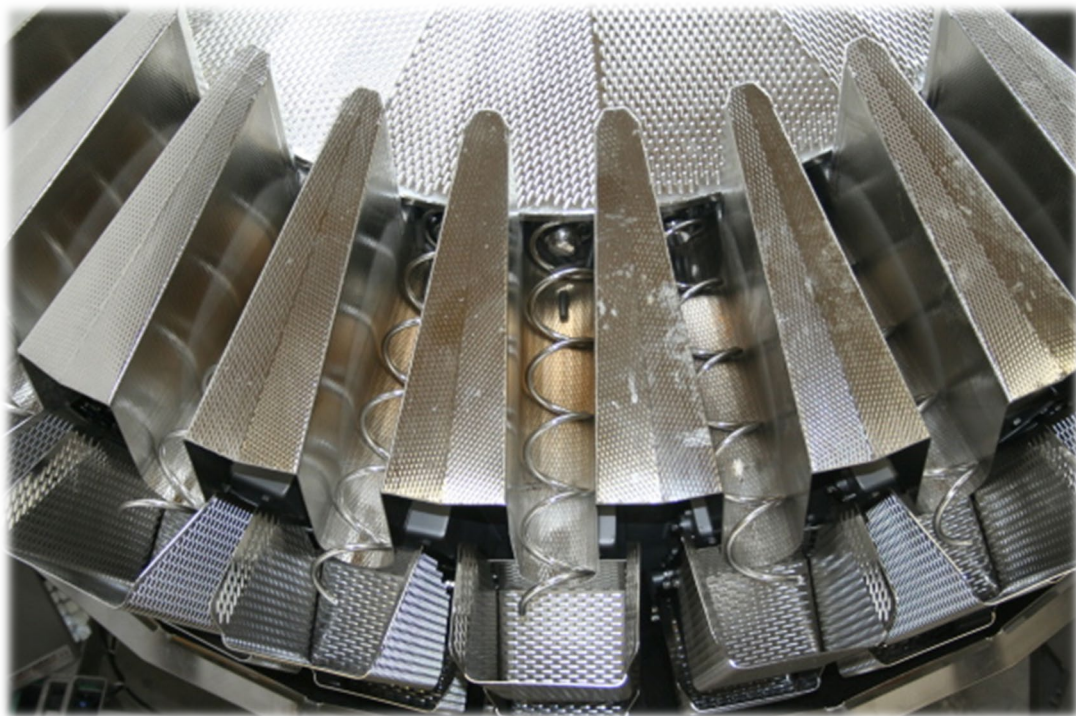
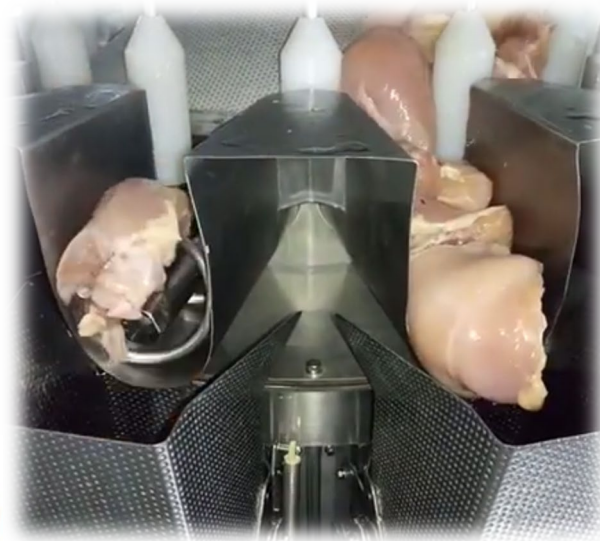
ТОЧНОСТЬ ДОЗИРОВАНИЯ:

ЛОТОК 250 гр.: $\leq 0.5\% = \pm 1.25 \text{ гр.}$

ЛОТОК 500 гр.: $\leq 0.5\% = \pm 2.5 \text{ гр.}$

ЛОТОК 1000 гр.: $\leq 0.5\% = \pm 5 \text{ гр.}$

ЛОТОК 2000 гр.: $\leq 0.5\% = \pm 10 \text{ гр.}$



Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

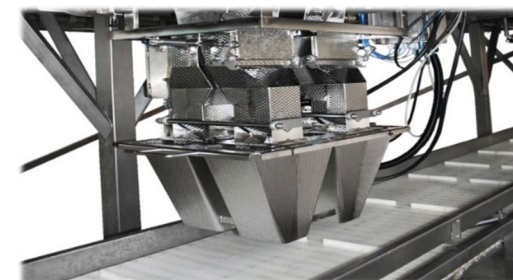
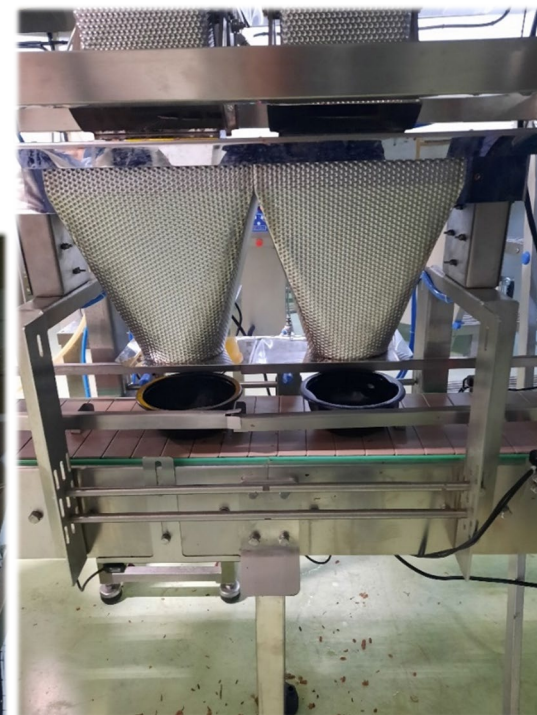
РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА KENWEI

Другим важным элементом технологии фасовки продукта являются распределительные инструменты. KENWEI разрабатывает и производит широкий спектр сложнейших распределительных инструментов, которые аккуратно и точно помещают взвешенные порции продукта в лотки или иную тару.

Умный инструмент собирает взвешенные порции одну за другой пока их количество не соответствует количеству подаваемых лотков. Затем он опускается и точно помещает порции в тару.

После этого наполненная тара аккуратно доставляется к следующей машине. Происходит это очень плавно, так что продукт на разбрызгивается и не вытекает.

Инструменты производятся различных форматов и размеров, чтобы их можно было легко и быстро менять при переходе на разные размеры упаковки.



Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

ЭЛЕКТРОННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ

KENWEI имеет в своем составе отдел программного обеспечения (IT), который является одним из самых крупных среди всех производителей пищевого оборудования в КИТАЕ.

Сильной стороной мультиголовочных дозирующих и упаковочных комплексов KENWEI является хорошее электронное сопровождение операций, удобный и понятный интерфейс.

Панель управления русифицирована.



ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

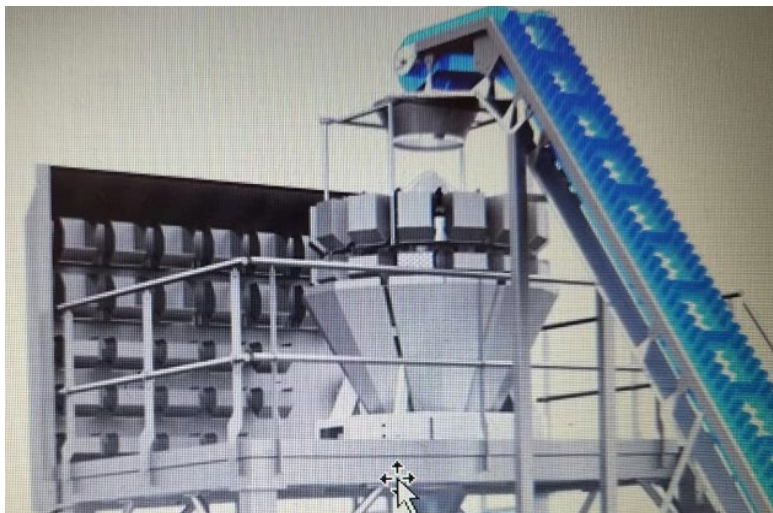
Дизайн и конструкция машин досконально продуманы с точки зрения гигиены и санитарии. Дозаторы легко мыть и обслуживать.

Моечные стенды выполнены из нержавеющей стали марки SUS 304. Стеллаж для мойки выполнен так, чтобы можно было навешивать съемные части: шнеки, чаши в полуоткрытом виде для удобства доступа во время чистки/мойки.

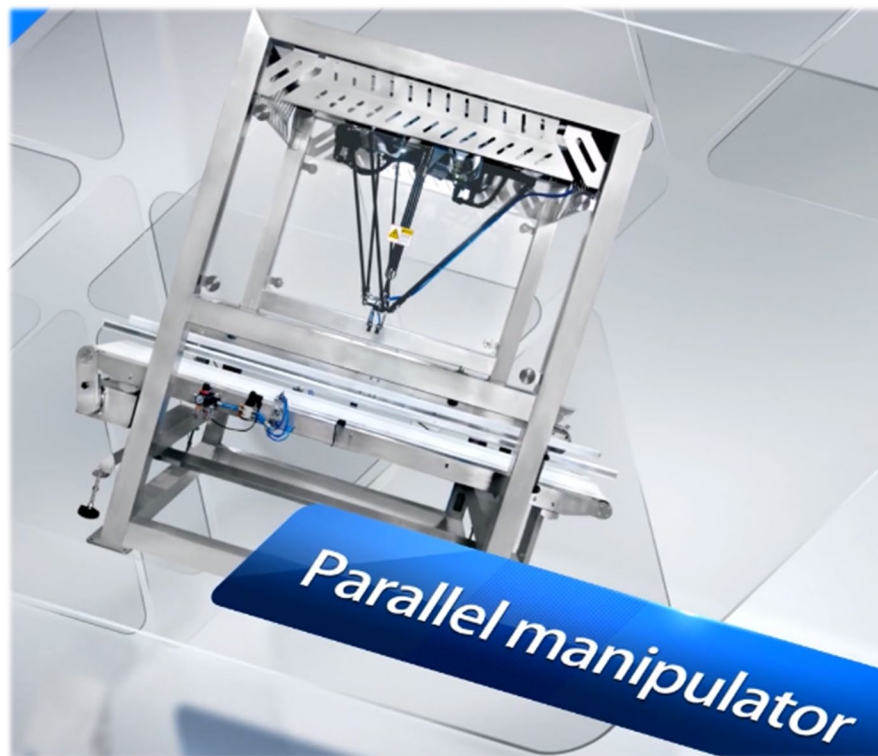
Вода после мойки собирается в желобе на днище и отводится в дренажную систему цеха.

Использование стеллажей для мойки минимизирует повреждения частей мультиголовочного дозатора, благодаря фиксированному положению в ходе моечного процесса.

Съемные части мультиголовочного дозатора легко снимаются без применения инструментов и размещаются на двух моечных стеллажах, закрепленных на рабочей платформе для дозатора.



Также KENWEI разрабатывает и производит параллельные роботы, которые широко и эффективно используются в комбинации с мультиголовочными дозаторами для групповой упаковки конечной продукции в картонные ящики.

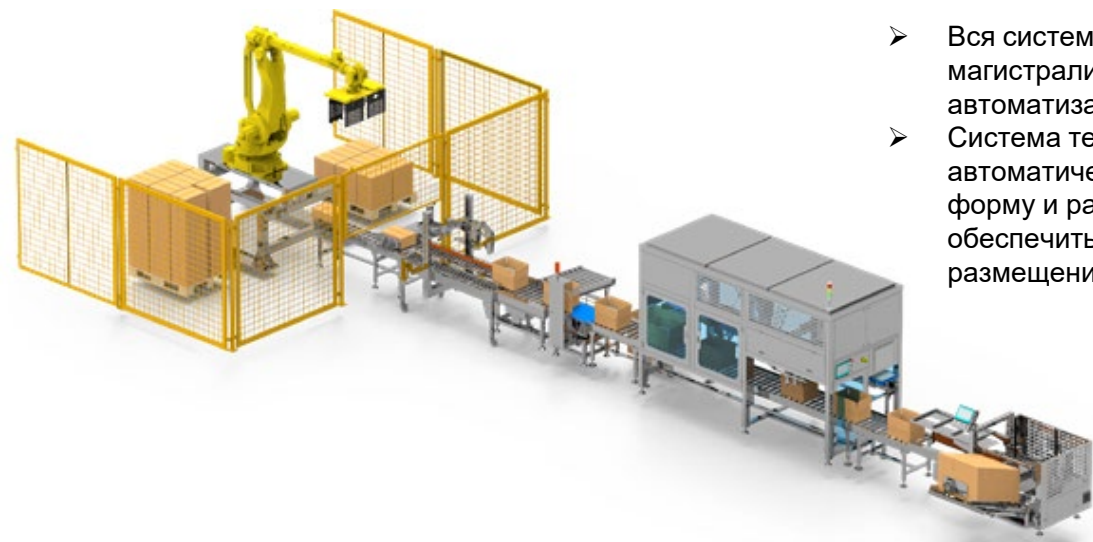


Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

ГРУППОВАЯ УПАКОВКА:

Во взаимодействии с лидером китайского рынка по развитию и производству робототехники – компанией IIMT, мы можем поставить полнокомплектный роботизированный комплекс групповой упаковки мясных продуктов в короба с их последующей паллетизацией.

Линии разрабатываются и производятся по индивидуальным техническим заданиям наших клиентов.

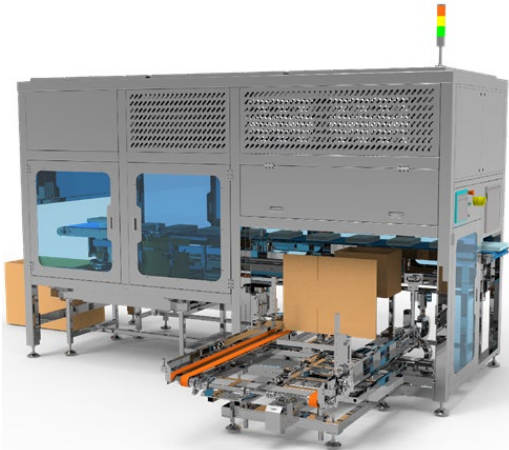


НАЗНАЧЕНИЕ:

- Подходит для упаковки в короба разного размера различных видов продуктов.
- Данная установка предназначена для открывания коробов, укладки продуктов, запечатывания коробов и укладки на паллеты.
- Робот-укладчик на паллеты полностью заменяет ручной труд и позволяет выполнять высокоинтенсивную и повторяющуюся работу благодаря высокоточной и стабильной системе.
- Гибкая планировка позволяет укладывать продукцию на паллеты и использовать несколько производственных линий

РОБОТИЗИРОВАННЫЙ УПАКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКС: АВТОМАТИЧЕСКОЕ ФОРМИРОВАНИЕ КОРОБА И ЗАКЛЕЙКА ДНА – УКЛАДКА ПРОДУКТА ДВУМЯ ПАРАЛЛЕЛЬНЫМИ РОБОТАМИ

- Вся система использует управление по магистрали для повышения уровня автоматизации.
- Система технического зрения автоматически распознает положение, форму и размер продукта, чтобы обеспечить правильный захват и размещение каждой единицы продукта.



Мощность (кВт)	Электроснабжение	Электрооборудование	Допустимые размеры картонных коробов, мм	Производительность	Внешние размеры, мм
6,5	380V 50 Гц	INOVANCE	Д(400-550); Ш(250-350) В(150-280)	35-40 единиц/мин.	17 000 x 6 000 x 6 000



Компания KENWEI полностью прошла сертификацию системы качества ISO9001, чтобы повысить уровень качества продукции и услуг и повысить удовлетворенность клиентов. Наша продукция также сертифицирована по стандартам CE, NTEP, SGS, OIML. Техника для РФ проходит обязательную сертификацию по системе EAC. С 2016 года нашему производству присвоен почетный статус «Интеллектуальное производство в Китае».



GLOBAL ENTERPRISE OF MULTIHEAD WEIGHER PRODUCTION AND CUSTOMIZATION



Kenwei 精威®
TOP LEADER IN CHINA

Представители в РФ для переговоров по теме подбора и поставок, а также технического обслуживания оборудования KENWEI в ходе эксплуатации:

ООО «Технологии пищевой промышленности»

Почтовый адрес: 107031, г. Москва, ул. Петровка, д.17, стр.4, подъезд 3, офис 66.

Бобров Александр Александрович +7 926 620 11 77; aab@foodpromtech.ru

Варнавская Ирина Анатольевна +7 916 214 80 44; via@foodpromtech.ru

Демин Александр Валерьевич (прием заявок и организация поставок запасных частей):

Тел.: +7 903 681 85 79; dav@foodpromtech.ru

