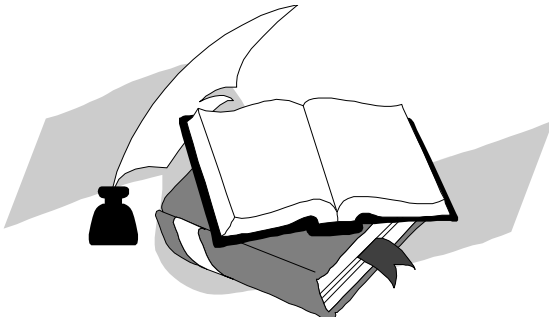


Giáo trình: giới thiệu các thiết bị công nghệ có thể cung cấp chuyển giao dầu

BỘ MÔN MÁY THIẾT BỊ
KHOA CÔNG NGHỆ HÓA HỌC VÀ DẦU KHÍ
ĐẠI HỌC BÁCH KHOA TP.HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 268 Lý Thường Kiệt, Q10, TP. HCM
ĐT: 8650484– Fax: 8637504
Chủ nhiệm bộ môn: Hoàng Minh Nam

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0352

MÁY LỌC KHUNG BẢN

Mô tả TB/CN:

- Dùng để tinh lọc các sản phẩm thực phẩm dạng lỏng: nước tương, nước mắm, các loại nước trái cây, sữa đậu nành, rượu, bia v.v...
- Máy được chế tạo bằng các loại vật liệu không rỉ, không tác động xấu lên sản phẩm và không ảnh hưởng đến sức khỏe con người
- Năng suất: 500 lít/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Ngành chế biến thực phẩm: lọc nước tương, nước mắm, dầu ăn, sirô, nước đường, nước trái cây, các loại rượu, bia v.v...

Ưu điểm của TB/CN:

- Bề mặt lọc lớn nên giảm kích thước lắp đặt
- Giá thành hạ
- Tiêu tốn ít năng lượng (điện)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1
- Diện tích lắp đặt thiết bị: 2 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 45 triệu (bao gồm cả phần hướng dẫn vận hành thiết bị)

Đơn vị bán TB/CN:

Bộ môn Máy Thiết bị, Khoa Công nghệ Hóa học và Dầu khí, Đại học Bách khoa TP.HCM

Người liên hệ: Vũ Bá Minh – Chức vụ: Giảng viên chính

Địa chỉ: 268 Lý Thường Kiệt, Q10, TP.HCM

ĐT: 8650484–0903.866824 – Fax: 8637504

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 8 công nhân
- Năng lượng: điện tùy theo năng suất máy; khí đốt dầu hỏa
- Nguyên liệu: bột cá, bột xương, bột mì và bột khoai mì, bột bánh dầu, các thành phần vi lượng
- Nhà xưởng để lắp đặt dây chuyền 1000 Kg/h là 400 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo
- Tư vấn kỹ thuật

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

Chào giá *(tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: loại 200 Kg/h - giá 250 triệu
  loại 500 Kg/h - giá 380 triệu
  loại 1.000 Kg/h - giá 650 triệu

(giá trên đã bao gồm cả phần chuyển giao công nghệ)

Đơn vị bán TB/CN:

Bộ môn Máy Thiết bị, Khoa Công nghệ Hóa học và Dầu khí, Đại học Bách khoa TP.HCM
Người liên hệ: Vũ Bá Minh – Chức vụ: Giảng viên chính
Địa chỉ: 268 Lý Thường Kiệt, Q10, TP.HCM
ĐT: 8650484–0903.866824 – Fax: 8637504

BỘ MÔN SINH HÓA - KHOA SINH HỌC - ĐẠI HỌC KHOA HỌC TỰ NHIÊN TP. HCM

Địa chỉ: 227 Nguyễn Văn Cừ, Q5, TP. HCM
ĐT: 8300560
Chủ nhiệm: PGS. TS. Đồng Thị Thanh Thu

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0063

SẢN XUẤT CÁC CHẾ PHẨM ENZYM AMILASE, PROTEASE, PECTINASE... TỪ VI SINH VẬT ĐỂ ỨNG DỤNG TRONG CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mô tả TB/CN:

- Sản xuất chế phẩm amilase là enzym thủy phân tinh bột, ứng dụng trong sản xuất rượu, bia, đường malto, gluco... từ các chủng nấm, mốc
- Sản xuất chế phẩm protease là enzym thủy phân protit, ứng dụng trong sản xuất nước chấm, tương, chao... từ nấm mốc
- Sản xuất chế phẩm pectinase ứng dụng trong công nghệ giải khát và dược học

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp thực phẩm và y dược học

Ưu điểm của TB/CN:

- Chế phẩm enzym nói trên có hoạt tính xúc tác cao, dễ áp dụng, chủ động trong sản xuất nhưng giá thành rẻ hơn nhiều so với sản phẩm cùng loại ngoại nhập

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất mẫu

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Patent
- Chuyển giao bí quyết

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Bộ môn Sinh hóa - Khoa Sinh học - Đại học Khoa học Tự nhiên TP. HCM
Người liên hệ: PGS. Đồng Thị Thanh Thu - Chức vụ: Chủ nhiệm Bộ môn
Địa chỉ: 227 Nguyễn Văn Cừ, Q.5 - ĐT: 8300560

Mã số: VN99/0064

THU NHẬN ENZYM (PEPSIN, TRYPSIN, PANCREATIN...) TỪ PHỤ PHẾ LIỆU CỦA LÒ MỔ ĐỘNG VẬT VÀ CÁC ỨNG DỤNG CỦA CÁC ENZYM NÀY

Mô tả TB/CN:

- Từ niêm mạc dạ dày heo sẽ tiến hành chiết tách và thu nhận pepsin - một enzym có giá trị trong công nghiệp thực phẩm và y học
- Từ tuyến tụy (pancrease) và niêm mạc ruột non sẽ thu nhận trypsin và pancreatin là hỗn hợp enzym có giá trị và nhiều ứng dụng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp thực phẩm và y dược học

Ưu điểm của TB/CN:

- Chế phẩm enzym thu nhận theo phương pháp này có giá thành rẻ hơn nhiều so với giá nhập ngoại
- Quy trình sản xuất góp phần tận dụng phế phụ liệu của công nghiệp và chống ô nhiễm môi trường

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất mẫu

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Patent
- Chuyển giao bí quyết

Chào giá *(tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Bộ môn Sinh Hóa - Khoa Hóa - Đại học Khoa học Tự nhiên TP. HCM
Người liên hệ: PGS. Đồng Thị Thanh Thu - Chức vụ: Chủ nhiệm Bộ môn
Địa chỉ: 227 Nguyễn Văn Cừ, Q.5 - ĐT: 8300560

CƠ SỞ TUẤN ĐẠT

Địa chỉ: 453/92 Lê Văn Sỹ, P.12, Q.3, TP. HCM
ĐT: 9310344-0903731606
Chủ cơ sở: Trương Văn Tuấn

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0357

MÁY XAY THỰC PHẨM Speed-1

Mô tả TB/CN:

- Được làm bằng inox, vận hành theo nguyên lý máy xay sinh tố
- Sử dụng động cơ 3 pha (380V) 2 tốc độ
- Cho phép xay các loại nguyên liệu cần được cắt nhuyễn để sử dụng sản xuất ra các sản phẩm như patê, xúc xích, giò chả, ...
- Có thể sử dụng để xay rau quả, trái cây
- Máy có thể vận hành liên tục 12 giờ
- Điều khiển bằng bảng điện tử
- Năng suất: 20 Kg/mẻ/5 phút (# 240 Kg/giờ)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xay thịt
- Xay rau quả

Ưu điểm của TB/CN:

- Dễ bảo hành bảo trì
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Tiêu thụ năng lượng thấp
- Tiết kiệm thời gian sản xuất
- Giá rẻ, khoảng 1/7 giá thiết bị ngoại nhập
- Nguyên liệu và linh kiện trong nước có sẵn
- An toàn lao động

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 22-32 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Cơ sở Tuấn Đạt
Người liên hệ: Trương Văn Tuấn - Chức vụ: Chủ cơ sở
Địa chỉ: 453/92 Lê Văn Sỹ, P12, Q3, TP.HCM
ĐT: 9310344-0903731606

Mã số: VN01/0358

MÁY XAY THỰC PHẨM Speed-2

Mô tả TB/CN:

- Được làm bằng inox, vận hành theo nguyên lý máy xay sinh tố
- Sử dụng điện 1 pha (220 V) hoặc 3 pha (380 V)
- Sử dụng bộ biên tần điều khiển điện tử đã cài đặt các chế độ làm việc đối với các loại sản phẩm khác nhau
- Cho phép xay các loại nguyên liệu như rau quả và thịt để sản xuất patê, xúc xích và giò chả
- Máy hoạt động được liên tục trong 12 giờ
- Năng suất: 20 Kg/mẻ/5 phút (240 Kg/giờ)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xay thịt
- Xay rau quả

Ưu điểm của TB/CN:

- Dễ bảo hành bảo trì
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Tiêu thụ năng lượng thấp
- Tiết kiệm thời gian sản xuất
- Giá rẻ, khoảng 1/5 giá thiết bị ngoại nhập
- Sử dụng nguyên liệu và linh kiện có sẵn
- An toàn lao động

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 30-45 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Cơ sở Tuấn Đạt
Người liên hệ: Trương Văn Tuấn - Chức vụ: Chủ cơ sở
Địa chỉ: 453/92 Lê Văn Sỹ, P12, Q3, TP.HCM
ĐT: 9310344-0903731606

CÔNG TY CHẾ TẠO MÁY SÀI GÒN (SAMECO)

Địa chỉ: 84/45 Lý Chiêu Hoàng, Q6, TP. HCM
ĐT: 8756252-8754543– Fax: 8759656
Email: sameco@hcm.vnn.vn
Giám đốc: KS. Lê Việt

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0335

MÁY SẤY LÚA MS 1-0 (2 T/CA)

Mô tả TB/CN:

- Máy sấy lúa MS 1-0 là thiết bị sấy lúa theo mẻ (1 tấn/mẻ/4h) gồm các bộ phận chính sau: buồng sấy, trục vít xoắn tải lúa tuần hoàn, quạt cấp không khí nóng và lạnh, máy nổ truyền động cơ khí, thân sắt xi, bánh xe dịch chuyển (và nguồn cấp nhiệt riêng theo yêu cầu của khách hàng)
- Kích thước máy (D x R x C): 2400 x 1500 x 3000 mm
- Trọng lượng: 800 Kg
- Nguyên tắc hoạt động: chuẩn bị lò đốt tạo nguồn không khí nóng. Đóng cửa hồi liệu. Lúa cần sấy được nạp vào phễu bên hông máy theo trục vít chủ yếu lên trên và điền đầy buồng sấy. Khi đủ 1 tấn ta mở cửa hồi liệu. Lúa hồi về sẽ được trục vít chuyển lên trên và quá trình tiếp diễn liên tục cho đến khi sấy hoàn toàn. Trong quá trình nạp lúa khí nóng được dẫn vào nhờ quạt làm nóng bề mặt buồng sấy trong và quá trình sấy được kết đầu. Nhiệt độ không khí nóng vào buồng sấy: nhiệt độ: từ 100 đến 110^{0}C. Khi lúa sấy xong ta tháo lúa ra bằng phễu ra liệu
- Năng suất: Q: 1 tấn/mẻ/4h (2 tấn/ca)
- Động cơ công suất: 9 HP
- Quạt ly tâm CTS-302 No. 3,2 lưu lượng Q: 3500 m^3/h

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Sấy các loại nông sản vỏ cứng khác

Ưu điểm của TB/CN:

- Kết cấu vận hành đơn giản, dễ bảo trì sử dụng
- Giá thành chỉ bằng 1/3 giá ngoại nhập

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật viên, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 6,6 Kw ; dầu 1,5 lít/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 10 m^2
- Nguyên liệu: lúa

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 19 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Chế tạo máy Sài Gòn (SAMECO)
Người liên hệ: KS. Lê Việt – Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 84/45 Lý Chiêu Hoàng, Q6, TP.HCM
ĐT: 8754543 – Fax: 8759656

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ TẠO MÁY SINCO

Địa chỉ: 63-65 Trần Hưng Đạo, Q1, TP. HCM
ĐT: 9634748 - 9630641 ; Fax: 89634159
Chủ tịch HĐQT: Vương Hữu Trường
Giám đốc: Ong Quang Nhiêu

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0044

DÂY CHUYỀN SẤY HẠT TIÊU DS 50

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → SÀNG → SẤY SƠ CẤP → SẤY THỨ CẤP → LÀM NGUỘI → TÁCH ĐÁ → BỒN CHỨA → HỆ THỐNG ĐỊNH LƯỢNG ĐÓNG GÓI → THÀNH PHẨM

- Năng suất: 5 tấn/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xông sấy hạt tiêu và các loại nông sản khác như bắp, đậu, lúa ... hạ ẩm độ các sản phẩm nông sản

Ưu điểm của TB/CN:

- Dây chuyền công nghệ tự động chuyển tải sản phẩm
- Công nghệ xông sấy sản phẩm với buồng sấy nhiệt chân không tầng sôi, sử dụng dầu đốt dùng khí đốt không độc hại và ô nhiễm môi trường
- Hệ thống các thiết bị dễ vận hành, sử dụng bảo trì
- Dây chuyền thiết bị được thiết kế kiểu dáng công nghiệp hài hòa, gọn không chiếm nhiều mặt bằng xây dựng, hoạt động an toàn cháy, nổ, điện và an toàn lao động theo quy định
- Định lượng đóng bao năng suất 120 bao/giờ với tải trọng 50 kg/bao
- Từ dây chuyền sấy hạt tiêu này, có thể xông sấy các loại nông sản khác như bắp, đậu, cà phê...

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 4 công nhân
- Nhà xưởng, đất đai: 14 x 6m

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 750 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Cổ phần Chế tạo máy SINCO
Người liên hệ: Ong Quang Nhiêu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 63 Trần Hưng Đạo, Q.1, TP. HCM
ĐT: 89634748-630641 - Fax: 89634159

Mã số: VN99/0045

DÂY CHUYỀN XAY XÁT LÚA GẠO RS 25P

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → SÀNG → BÓC VỎ → THÙNG RÊ → SÀNG PHÂN LY → SÀNG TÁCH ĐÁ → XÁT TRẮNG → LAU BÓNG → TRỐNG CHỌN → BỒN TRỮ

- Năng suất: 2,5 tấn lúa/giờ
- Gạo có tỉ lệ tấm 5% - 15% - 35% theo yêu cầu

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xay xát lúa gạo, tiêu dùng trong nước hay lau bóng gạo xuất khẩu

Ưu điểm của TB/CN:

- Dây chuyền công nghệ xay xát từ lúa ra gạo lau bóng xuất khẩu có năng suất cao
- Xay xát lúa có ẩm độ từ 15-17%
- Có tỉ lệ thu hồi gạo tấm - cám cao (từ 75-79%)
- Tỉ lệ tấm, gạo gãy qua xay xát thấp (từ 18-20%)

- Hệ thống thiết bị tiêu thụ điện thấp (13-14 kW/tấn)
- Các thiết bị dễ vận hành, sử dụng, bảo trì
- Hệ thống dây chuyền thiết bị được thiết kế kiểu dáng công nghiệp hài hòa gọn, không chiếm nhiều mặt bằng xây dựng
- Dây chuyền thiết bị hoạt động an toàn theo quy định về cháy nổ, điện và an toàn lao động
- Dây chuyền xay xát lúa gạo đến lau bóng gạo và định lượng đóng gói sản phẩm được thiết kế nhiều chủng loại năng suất và tính năng công nghệ thiết bị xử lý tùy nhu cầu hợp đồng phù hợp thỏa thuận với khách hàng.

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3-5 công nhân
- Năng lượng: điện 103 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 18 x 6m

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 485 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Cổ phần Chế tạo máy SINCO
Người liên hệ: Ong Quang Nhiêu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 63 Trần Hưng Đạo, Q.1, TP. HCM
ĐT: 89634748-630641 - Fax: 89634159

Mã số: VN99/0046

MÁY LAU BÓNG GẠO RS40

Mô tả TB/CN:

- Gạo chứa ở bồn chứa trên máy qua cửa hiệu chỉnh lưu lượng vào buồng vít tải, được đưa vào buồng xát giữa dao xát và lưới xát. Cụm phun sương phun nước dưới áp suất và khí nén tạo sương qua lỗ trục chính rỗng và các dãy lỗ trong buồng xát làm tăng độ ẩm. Gạo quay và ma sát trong buồng giữa dao và lưới xát, cám được bóc thoát qua lưới qua buồng hút cám, có hệ thống quạt hút đưa đến bồn lắng cám, gạo được ma sát trở nên bóng

đưa ra miệng ra ở đầu máy, chuyển tiếp đến thiết bị sàng và trống phân loại gạo

- Năng suất: 2-4 tấn/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Lau bóng gạo, cung ứng cho xuất khẩu gạo

Ưu điểm của TB/CN:

- Máy được thiết kế theo công nghệ mới, có năng suất cao, hạt gạo đạt tiêu chuẩn xuất khẩu
- Không kén chọn chủng loại gạo, kích cỡ hạt gạo vào máy
- Hạt gạo qua máy đạt độ bóng, sạch cám, không trầy xước, gãy đầu
- Tỷ lệ thu hồi gạo nguyên cao hơn, gạo gãy qua máy thấp hơn (dưới 2%)
- Máy vận hành êm, dễ sử dụng, bảo trì, lắp đặt vào quy trình công nghệ xay xát
- Máy có kiểu dáng công nghiệp hài hòa, mẫu mã đẹp, cơ cấu vững chắc
- Máy hoạt động an toàn lao động, an toàn điện, cháy nổ theo quy định
- Máy có nhiều loại công suất động cơ theo yêu cầu của khách hàng: 45 kW - 55 kW - 75 kW cho năng suất máy 4 tấn gạo/giờ và máy nhỏ 2 tấn gạo/giờ và thiết kế máy nổ cho các khu vực chưa có điện lưới

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 85 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Cổ phần Chế tạo máy SINCO
Người liên hệ: Ong Quang Nhiêu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 63 Trần Hưng Đạo, Q.1, TP. HCM
ĐT: 89634748-630641 - Fax: 89634159

Mã số: VN99/0050

HỆ THỐNG ĐỊNH LƯỢNG ĐÓNG GÓI SẢN PHẨM TỰ ĐỘNG DSS60

Mô tả TB/CN:

- Sản phẩm được chuyển đến bồn chứa qua cung định lượng có 2 cửa vi lượng đóng mở theo chương trình cài đặt sẵn, định lượng sản phẩm xuống phễu cân. Trọng lượng sản phẩm tác động lên bộ phận cảm biến load cell điện tử chuyển thành tín hiệu điện hiển thị số giá trị trọng tải đã định, phễu cân mở cửa sản phẩm xuống cụm kẹp mở miệng bao với 2 càng kẹp bao tự động, sản phẩm vào bao đặt trên băng tải và được chuyển đến máy may miệng bao
- Năng suất đóng gói và định lượng tự động 120 bao, tải trọng 50 kg/bao/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dây chuyền chế biến nông sản thực phẩm để định lượng đóng gói bao bì các sản phẩm dạng cần đóng gói sẵn

Ưu điểm của TB/CN:

- Ứng dụng công nghệ mới định lượng hàng đóng gói sẵn
- Kỹ thuật thiết bị tương đương các hệ thống định lượng ngoại nhập
- Các linh kiện điện tử hệ thống cảm ứng, cảm biến, đầu đọc được chọn lọc lắp mới
- Cấp chính xác III cho mức kiểm định tải trọng 100 kg là d = e: 0.02kg, được chứng nhận kiểm định
- Có năng suất cao (120 bao 50kg/bao/giờ) tự động định lượng đóng bao
- Hệ thống định lượng đóng gói nông sản, công nghệ chế biến, xay xát lương thực thực phẩm có năng suất 2 đến 6 tấn/giờ với tải trọng từ 20 - 100kg, tùy theo yêu cầu
- Hệ thống hoạt động an toàn lao động, an toàn điện, cháy, nổ theo quy định
- Thiết bị có kiểu dáng công nghiệp hài hòa, mẫu mã đẹp, dễ vận hành điều khiển

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 48 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Cổ phần Chế tạo máy SINCO
Người liên hệ: Ong Quang Nhiêu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 63 Trần Hưng Đạo, Q.1, TP. HCM
ĐT: 89634748-630641 - Fax: 89634159

Mã số: VN01/0375

DÂY CHUYỀN MÁY LAU BÓNG GẠO RS40

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → SÀNG → PHÂN LY → LAU → TRỐNG CHỌN → SẢN PHẨM

- Dây chuyền lau bóng gạo 1,5-6 tấn/giờ từ gạo trắng
- Gạo có tỉ lệ tấm 5% - 10% - 25% - 35% được hiệu chỉnh theo yêu cầu

Ưu điểm của TB/CN:

- Lau bóng gạo các loại, đạt tiêu chuẩn xuất khẩu
- Không kén chọn chủng loại gạo, kích cỡ hạt gạo vào máy
- Tỷ lệ thu hồi gạo nguyên cao hơn, gạo gãy qua máy thấp hơn (dưới 2%)
- Hạt gạo qua máy sạch cám, đạt độ bóng, không trầy xước gãy đầu
- Hệ thống các thiết bị dễ vận hành, sử dụng, bảo trì
- Các thiết bị được thiết kế kiểu dáng công nghiệp hài hòa, gọn không chiếm nhiều mặt bằng xây dựng
- Dây chuyền thiết bị hoạt động an toàn lao động, an toàn điện, cháy nổ theo quy định
- Năng suất dây chuyền tùy theo yêu cầu của khách hàng (chọn thiết bị chuyên dùng hay đơn lẻ phù hợp với công nghệ doanh nghiệp khách hàng)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân
- Năng lượng: điện 77 - 146 kW

- Nhà xưởng, đất đai: tối đa 15 x 6m

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 336 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Cổ phần Chế tạo máy SINCO
Người liên hệ: Ong Quang Nhiêu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 63 Trần Hưng Đạo, Q.1, TP. HCM
ĐT: 89634748-630641 - Fax: 89634159

CÔNG TY TNHH ANH DŨNG (VIETNAM ADS CO., LTD.)

Địa chỉ VP liên lạc: 192/14/8 Hùng Vương, Q11, TP. HCM
ĐT: 8582637 ; Fax: 8298546
Email: ahdu@hcm.vnn.vn
Chủ tịch HĐQT: Trần Ban

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0382

MÁY ĐÓNG GÓI LIÊN TỤC, CÔNG NGHỆ FFS (Form - Fill - Seal)

Mô tả TB/CN:

- Là máy đóng gói theo công nghệ mới FFS. Qui trình gồm 3 công đoạn: định hình bao bì, nạp liệu và cắt dán hoàn chỉnh sản phẩm trên một máy duy nhất (có thể điều khiển bằng PLC)
- Sản phẩm có thể dùng cho các loại thực phẩm khô, thực phẩm tươi đặc biệt thích hợp cho thực phẩm chế biến sẵn, hải sản đông lạnh v.v...
- Ưu điểm:
  - Thiết kế gọn, điều khiển dễ dàng, kết hợp được các công đoạn tạo dáng bao bì, nạp liệu dán cắt, vốn trước đây được làm riêng rẽ do vậy rất tiện lợi và tiết kiệm thời gian lẫn tiền bạc đầu tư cho nhà sản xuất
  - Có thể phát triển thêm bộ phận xử lý thay khí theo công nghệ MAP (Modifiel Atmosphere Packaging) dùng cho thực phẩm cao cấp, tồn trữ lâu mà không cần đông lạnh sâu
- Năng suất: từ 1 - 3 tấn/giờ (# 1.000 tấn/năm)
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đóng gói các loại thực phẩm khô, bột, sệt đặc biệt là thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm tươi, thực phẩm đông lạnh v.v...

Ưu điểm của TB/CN:

- Trình độ công nghệ và năng suất tương đương với các loại máy do nước ngoài (châu Âu, Mỹ) chế tạo, giá thành chỉ bằng 1/3
- Giúp các nhà sản xuất nâng cấp được chất lượng sản phẩm, bảo đảm được tiến độ sản xuất, hạ giá thành sản phẩm làm ra

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1
- Năng lượng: điện 1,5 kW

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 170 triệu kể cả chi phí lắp đặt và huấn luyện chuyển giao công nghệ

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Anh Dũng
Người liên hệ: Trần Ban - Chức vụ: Chủ tịch Hội đồng quản trị
Địa chỉ VP liên lạc: 192/14/8 Hùng Vương, Q11, TP. HCM
ĐT: 8582637 ; Fax: 8298546

CÔNG TY TNHH CƠ KHÍ CÔNG NÔNG NGHIỆP

Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, P.11, Q6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027
Giám đốc: Bùi Phong Lưu

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0414

MÁY XÁT TRẮNG GẠO CDE

Mô tả TB/CN:

- Máy xát trắng gạo CDE với phương pháp mài xát gạo giữa đá mài ở bề mặt một khối quay hình trụ và những thanh xát bằng cao su, đồng thời cám được lấy ra một cách triệt để nhờ luồng gió hút
- Máy vận hành bằng động cơ điện
- Máy xát trắng gạo CDE có các kiểu:
  - CDE-20 có công suất tiêu thụ 20-25HP
  - CDE-40 có công suất tiêu thụ 30-40HP
  - CDE-60 có công suất tiêu thụ 50-60HP
- Năng suất: 1.5-6 tấn/giờ đối với loại gạo hạt dài

Ưu điểm của TB/CN:

- Gạo thành phẩm ít gãy và mẻ đầu
- Kích thước máy nhỏ, gọn
- Sử dụng, lắp đặt và thay thế phụ tùng dễ dàng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0415

TRỐNG PHÂN HẠT

Mô tả TB/CN:

- Trống phân hạt dùng các lõm tròn để tách tấm lẫn trong gạo
- Trống phân hạt có thể được sử dụng kết hợp với sàng đảo

Ưu điểm của TB/CN:

- Tách tấm ra khỏi gạo để gạo đạt tỷ lệ từ 35-5% tấm
- Vỏ trống phân hạt được làm bằng thép không gỉ và được ráp lại bởi 2 hình bán nguyệt. Do đó dễ dàng mở ra để làm sạch bên trong
- Lõm trống phân hạt gồm các loại có đường kính 4.2 mm và 5.2 mm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0416

MÁY XÁT TRẮNG GẠO CDD

Mô tả TB/CN:

- Máy xát trắng gạo CDD với phương pháp mài xát gạo giữa đá mài ở bề mặt một khối quay hình trụ và những thanh xát bằng cao su, đồng thời cám được lấy ra một cách triệt để nhờ luồng gió hút

- Máy vận hành bằng động cơ diesel
- Máy xát trắng gạo CDD có các kiểu:
  - CDD-20 có công suất tiêu thụ 30-40HP
  - CDD-40 có công suất tiêu thụ 40-50HP
  - CDD-60 có công suất tiêu thụ 60-80HP
- Năng suất: 1.5-6 tấn/giờ đối với loại gạo hạt dài

Ưu điểm của TB/CN:

- Gạo thành phẩm ít gãy và mẻ đầu
- Kích thước máy nhỏ, gọn
- Sử dụng, lắp đặt và thay thế phụ tùng dễ dàng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/417

MÁY TÁCH TRẤU LOẠI KÍN HA-30A

Mô tả TB/CN:

- Máy tách trấu loại kín HA-30A dùng luồng gió hút xuyên qua màn gạo đang rơi để tách trấu ra khỏi gạo lức bằng sự chuyển động vòng quanh của không khí bên trong máy.
- Máy tách trấu loại kín HA-30A tách nguyên liệu (lúa đã được bóc vỏ) ra làm 3 phần:
  - Gạo lức
  - Lúa lép
  - Trấu
- Gạo lức, lúa lép, trấu được đưa ra khỏi máy bằng vít tải

- Công suất tiêu thụ: 5HP
- Năng suất: 3-3.5 tấn lúa/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 - Fax: 8752027

Mã số: VN01/0418

MÁY TÁCH TRẤU LOẠI KÍN HA-25A

Mô tả TB/CN:

- Máy tách trấu loại kín HA-25A dùng luồng gió hút xuyên qua màn gạo đang rơi để tách trấu ra khỏi gạo lức bằng sự chuyển động vòng quanh của không khí bên trong máy.
- Máy tách trấu loại kín HA-25A tách nguyên liệu (lúa đã được bóc vỏ) ra làm 3 phần:
  - Gạo lức
  - Lúa lép
  - Trấu
- Gạo lức, lúa lép, trấu được đưa ra khỏi máy bằng vít tải
- Công suất tiêu thụ: 3HP
- Năng suất: 2.5-3 tấn lúa/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo.

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0419

MÁY TÁCH THÓC BGM-7 LOẠI ĐƠN-LOẠI CÓ VỈ PHỤ

Mô tả TB/CN:

- Máy tách thóc có vỉ phụ loại BGM-7 dùng để tách thóc lẫn trong gạo trắng đã được đánh bóng
- Năng suất: 3-4 tấn gạo/giờ

Ưu điểm của TB/CN:

- Có thể tách một lần nữa phần thóc bị loại ra nhằm giảm tỷ lệ gạo còn lẫn trong phần thóc đó

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0420

MÁY BÓC VỎ LÚA CL-2000

Mô tả TB/CN:

- Máy bóc vỏ lúa bằng 2 ru lô cao su quay nghịch chiều và không cùng số vòng quay

- Tự động ép 2 ru lô cao su vào nhau để bóc vỏ khi có lúa vào và tách ra khi hết lúa. Do đó tránh được sự két dính của 2 ru lô cao su
- Tự động điều chỉnh độ bóc vỏ lúa bằng khí nén
- Năng suất: 2 tấn lúa/giờ

Ưu điểm của TB/CN

- Tỷ lệ bóc vỏ lúa từ 85-95%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0421

MÁY BÓC VỎ LÚA CL-1000

Mô tả TB/CN:

- Máy bóc vỏ lúa bằng 2 ru lô cao su quay nghịch chiều và không cùng số vòng quay
- Tự động ép 2 ru lô cao su vào nhau để bóc vỏ khi có lúa vào và tách ra khi hết lúa. Do đó tránh được sự két dính của 2 ru lô cao su
- Tự động điều chỉnh độ bóc vỏ lúa bằng khí nén
- Năng suất: 1 tấn lúa/giờ

Ưu điểm của TB/CN:

- Tỷ lệ bóc vỏ lúa từ 85-95%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0422

MÁY ĐÁNH BÓNG GẠO CB-1B

Mô tả TB/CN:

- Máy đánh bóng được thiết kế theo phương pháp dùng dao và lưới kết hợp với luồng nước phun sương để làm cho gạo sạch, trắng và bóng
- Năng suất: 1 tấn gạo/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0423

MÁY BÓC VỎ LÚA CL-2000AT

Mô tả TB/CN:

- Máy bóc vỏ lúa bằng 2 ru lô cao su, nén bằng air cylinder
- Bóc vỏ lúa bằng 2 ru lô cao su quay nghịch chiều và không cùng số vòng quay
- Tự động ép 2 ru lô cao su vào nhau để bóc vỏ khi có lúa vào và tách ra khi hết lúa. Do đó tránh được sự kẹt dính của 2 ru lô cao su

- Tự động điều chỉnh độ bóc vỏ lúa bằng khí nén
- Năng suất: 2 tấn lúa/giờ
- Công suất tiêu thụ: 10HP

Ưu điểm của TB/CN

- Tỷ lệ bóc vỏ lúa từ 85-95%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0424

MÁY ĐÁNH BÓNG GẠO CB-4EB

Mô tả TB/CN:

- Máy đánh bóng được thiết kế theo phương pháp dùng dao và lưới kết hợp với luồng nước phun sương để làm cho gạo sạch, trắng và bóng
- Có hệ thống phun nước tự động: nước sẽ tự động phun sau 10 giây khi có gạo vào buồng máy và sẽ tự động tắt khi hết gạo
- Năng suất: 3-4 tấn gạo/giờ

Ưu điểm của TB/CN

- Có hệ thống phun nước tự động
- Có bộ phận van đóng nhanh trong trường hợp khẩn cấp

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0425

MÁY ĐÁNH BÓNG GẠO CB-2EB

Mô tả TB/CN:

- Máy đánh bóng được thiết kế theo phương pháp dùng dao và lưới kết hợp với luồng nước phun sương để làm cho gạo sạch, trắng và bóng
- Có hệ thống phun nước tự động: nước sẽ tự động phun sau 10 giây khi có gạo vào buồng máy và sẽ tự động tắt khi hết gạo
- Năng suất: 3-4 tấn gạo/giờ

Ưu điểm của TB/CN

- Có hệ thống phun nước tự động
- Có bộ phận van đóng nhanh trong trường hợp khẩn cấp

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0426

MÁY ĐÁNH BÓNG GẠO CB-8EB

Mô tả TB/CN:

- Máy đánh bóng được thiết kế theo phương pháp dùng dao và lưới kết hợp với luồng nước phun sương để làm cho gạo sạch, trắng và bóng
- Có hệ thống phun nước tự động: nước sẽ tự động phun sau 10 giây khi có gạo vào buồng máy và sẽ tự động tắt khi hết gạo
- Năng suất: 6-8 tấn gạo/giờ

Ưu điểm của TB/CN

- Có hệ thống phun nước tự động
- Có bộ phận van đóng nhanh trong trường hợp khẩn cấp

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0427

SÀNG ĐẢO

Mô tả TB/CN:

- Sàng đảo dùng lưới tách tấm lẫn trong gạo
- Sàng đảo thường được sử dụng kết hợp với trống phân hạt

Ưu điểm của TB/CN:

- Sàng đảo có thể tách ra 4 loại:
  - Gạo hạt nguyên
  - Hỗn hợp gạo nguyên và tấm lớn

- Tấm vừa
- Tấm nhỏ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0428

MÁY SÀNG TÁCH TẠP CHẤT

Mô tả TB/CN:

- Máy hoạt động bằng cơ điện
- Năng suất: 1.2-6 tấn /giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0429

MÁY TÁCH THÓC BG LOẠI ĐÔI-LOẠI KHÔNG CÓ VỈ PHỤ

Mô tả TB/CN:

- Dùng để tách thóc lẫn trong gạo lức hoặc trong gạo đã được đánh bóng
- Máy tách thóc BG loại đôi không có vỉ phụ có các kiểu:
  - BG-14 có năng suất 5-6 tấn lúa/giờ
  - BG-18 có năng suất: 5-7 tấn lúa/giờ
- Công suất tiêu thụ: 2HP

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0430

MÁY SÀNG TÁCH ĐÁ SD

Mô tả TB/CN:

- Máy hoạt động bằng động cơ điện
- Năng suất: 1-5 tấn/giờ
- Máy sàng tách đá SD có các kiểu:
  - SD-12
  - SD-25
  - SD-50

Ưu điểm của TB/CN:

- Tách ra được nhiều cỡ đá lẫn trong lúa hoặc gạo

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0431

MÁY SÀNG NGUỘI CM

Mô tả TB/CN:

- Làm nguội gạo bằng luồng khí hút
- Máy sàng nguội CM có các kiểu:
  - CM-4 có năng suất 4 tấn/giờ
  - CM-8 có năng suất 8 tấn/giờ
- Máy vận hành bằng động cơ điện

Ưu điểm của TB/CN:

- Gạo nguội đều, có thể đóng bao ngay

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0432

MÁY TÁCH THÓC BG-7 LOẠI ĐƠN - LOẠI KHÔNG CÓ VỈ PHỤ

Mô tả TB/CN:

- Máy tách thóc không có vỉ phụ loại BG dùng để tách thóc lẫn trong gạo lức
- Năng suất: 2.5-3 tấn luá/giờ

Ưu điểm của TB/CN:

- Tách thóc lẫn trong gạo lức

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0433

MÁY TÁCH THÓC BG LOẠI ĐÔI - LOẠI CÓ VỈ PHỤ

Mô tả TB/CN:

- Dùng để tách thóc lẫn trong gạo lức hoặc trong gạo đã được đánh bóng
- Máy tách thóc BG loại đôi có vỉ phụ có các kiểu:
  - BG-14 có năng suất 5-7 tấn gạo/giờ
  - BG-18 có năng suất 7-9 tấn gạo/giờ
- Công suất tiêu thụ: 2HP

Ưu điểm của TB/CN

- Loại BGM có vỉ phụ dùng để tách một lần nữa phần thóc bị loại ra nhằm giảm tỷ lệ gạo còn lẫn trong phần thóc đó

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong dây chuyền nhà máy xay từ lúa ra gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 ; Fax: 8752027

Mã số: VN01/0434

MÁY XÁT TRẮNG GẠO CDE-A

Mô tả TB/CN:

- Máy xát trắng gạo CDE-A với phương pháp mài xát gạo giữa đá mài ở bề mặt một khối quay hình trụ và những thanh xát bằng cao su, đồng thời cám được lấy ra một cách triệt để nhờ luồng gió hút
- Một bộ phận tự động điều chỉnh các thanh cao su tiến vào trục đá với vận tốc được định sẵn tương ứng với sự hao mòn của các thanh cao su trong lúc hoạt động
- Máy vận hành bằng động cơ điện
- Máy xát trắng gạo CDE-A có các kiểu:
  CDE-20A có công suất tiêu thụ 20-25HP
  - CDE-40A có công suất tiêu thụ 30-40HP
  - CDE-60A có công suất tiêu thụ 50-60HP
- Năng suất: 1.5-6 tấn/giờ đối với loại gạo hạt dài

Ưu điểm của TB/CN:

- Xát trắng gạo đạt tỷ lệ gạo nguyên cao
- Tự động duy trì độ trắng
- Kích thước máy nhỏ, gọn
- Sử dụng dễ dàng
- Lắp đặt và thay thế phụ tùng tiện lợi, dễ dàng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong hệ thống dây chuyền xay xát gạo

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Patent

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty TNHH Cơ khí Công Nông Nghiệp
Người liên hệ: Bùi Văn Tài - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 747/1 Hậu Giang, Phường 11, Quận 6, TP. HCM
ĐT: 8766386-8776357 - Fax: 8752027

CÔNG TY TƯ VẤN VÀ ĐẦU TƯ KỸ THUẬT CƠ ĐIỆN

Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q1, TP.HCM
ĐT: 8483398 ; Fax: 8483437
E-mail: agrinco@hcm.fpt.vn
Giám đốc: KS. Nguyễn Văn Hội

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0005

HỆ THỐNG THIẾT BỊ CHẾ BIẾN MUỐI TINH

Mô tả TB/CN:

- Hệ thống thiết bị gồm: thiết bị khuấy, thiết bị nghiền rửa thủy lực, thiết bị rửa ngược, máy ly tâm...
- Công suất: 10.000 tấn/năm, 16.000 tấn/năm, 20.000 tấn/năm
- Hàm lượng NaCl: 98-99%, Ca^{+}: 0,12%, Mg^{+}: 0,2%, SO_4^{2-} < 0,3%
- Tạp chất không tan < 0,1 - 0,2%
- Nguyên liệu đầu vào (muối thô):
  - Hàm lượng NaCl: 90 - 95%
  - Ca^{+}: 0,36 - 0.65%
  - Mg^{+}: 0,9 - 2.5%
  - SO_4^{2-} < 1,45 - 3.75%
  - Tạp chất không tan < 0,3 - 0,6%
- Sản phẩm đầu ra (muối tinh):
  - Hàm lượng NaCl: 98 - 99%
  - Ca^{+}: 0,2%
  - Mg^{+}: 0,1%
  - SO_4^{2-} < 0,3%
  - Tạp chất không tan < 0,1%
  - Độ hạt: 0.5 - 0.8 mm

- Độ ẩm sau ly tâm < 1.2%
- Độ ẩm sau sấy < 0.4%

◆ Tỉ lệ hao hụt: 1.2 tấn muối thô /1 tấn sản phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

◆ Cải tạo và công nghiệp hóa ngành muối cho các vùng sản xuất muối ven biển

Ưu điểm của TB/CN:

◆ Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
◆ Chế tạo hoàn toàn trong nước
◆ Giá thành bằng 45% giá nhập

Yêu cầu đầu vào:

◆ Nhân lực: 15 - 30 người
◆ Năng lượng: điện 20 kWh/tấn sản phẩm, nhiên liệu 10 lít dầu FO/tấn sản phẩm
◆ Nguyên liệu: muối thô
◆ Nhà xưởng, đất đai: 380 m^2 trở lên, tùy qui mô sản xuất

Phương thức chuyển giao TB/CN:

◆ Chìa khóa trao tay

Chào giá *(tham khảo):*

◆ Giá bán máy móc thiết bị: 2.500 - 4.500 triệu
◆ Phí xây lắp: 1.000 - 1.600 triệu
◆ Chi phí khác: 390 - 600 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483398 - Fax: 8483437

Mã số: VN00/0191

HỆ THỐNG LẮNG NỔI SIRÔ

Mô tả TB/CN:

◆ Hệ thống lắng nổi cùng với hóa chất xử lý được đưa vào quy trình công nghệ để làm tăng độ tinh khiết, giảm chất tạo màu (tạp chất, bã vụn, chất

lơ lửng), là công nghệ làm sạch bằng cách phân ly 2 pha rắn lỏng được phát triển nhanh và có hiệu quả trong sản xuất đường hiện đại để nâng cao chất lượng đường RS thành phẩm cho các nhà máy đường

- Công suất: 1.500 - 2.000 tấn mía/ngày

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các nhà máy đường

Ưu điểm của TB/CN:

- Chất lượng đường thành phẩm cao: – Pol: 99.68 - 99,72
  – Độ ẩm: 0.04
  – Tạp chất: 72 ppm
- Sirô trước lắng nổi: – Brix: 59.55
  – AP: 79.56
  – Màu: 18.03
- Sirô sau lắng nổi: – Brix: 58.59
  – AP: 81.84
  – Màu: 15.74

Yêu cầu đầu vào:

- Năng lượng: điện 25 kWh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ và máy móc thiết bị: 350 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN00/0192

THIẾT BỊ VÀ CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NƯỚC QUẢ THIÊN NHIÊN

Mô tả TB/CN:

- Hệ thống thiết bị gồm: máy chà, máy ép, thùng phối chế, lọc, gia nhiệt, đồng hóa, thanh trùng, ghép túi...
- Qui trình công nghệ:

  TRÁI CÂY → CHỌN, PHÂN LOẠI → RỬA → LÀM SẠCH (đầu, vỏ) → ÉP, CHÀ → LỌC SƠ BỘ → PHỐI CHẾ → ĐỒNG HÓA → GIA NHIỆT → RÓT TÚI → GHÉP KÍN → THANH TRÙNG → BẢO ÔN → SẢN PHẨM
- Quy cách sản phẩm tạo ra: nước quả thiên nhiên được đóng trong các túi nhôm 200 ml/túi, bao bì hấp dẫn
- Công suất: 500 - 1.000 lít/ca
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Đảm bảo chất lượng vệ sinh

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Thiết bị được chế tạo trong nước, giá thấp bằng 50% giá ngoại
- Rất thích hợp cho các trang trại rau quả, qui mô nhỏ
- Sản phẩm có giá thành thấp (1.000 đồng/túi)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 kỹ thuật, 5 công nhân
- Năng lượng: điện 50 kVA
- Nhà xưởng, đất đai: 200 m^2
- Nguyên liệu: xoài, dứa, chuối...

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 10 triệu

- Giá bán máy móc thiết bị: 250 triệu
- Phí đào tạo: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN00/0193

THIẾT BỊ VÀ CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CỒN THỰC PHẨM

Mô tả TB/CN:

- Thiết bị được chế tạo trong nước, vật liệu Inox SUS 304, đồng đỏ, máy nén CO_2, động cơ và cá dụng cụ đo ngoại nhập
- Quy trình công nghệ:

MẬT (rỉ đường) → ĐỊNH LƯỢNG → XỬ LÝ MẬT → LÊN MEN (CO_2)
→ CHƯNG THÔ → NGƯNG TỤ

CỒN THÀNH PHẨM ← CHƯNG CẤT TINH

RỬA, LỌC
↓
CO_2 THÀNH PHẨM

- Quy cách sản phẩm: tạo ra cồn thực phẩm và CO_2 thực phẩm hóa lỏng trong các chai thép 30 kg/chai
- Công suất: 500 - 10.000 lít/ngày
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam (cồn 1052-71; CO_2 5778-1994)
  - Nồng độ: 95 - 960
  - Aldehyde: < 8 mg/l
  - Este: < 80 mg/l
  - Metanol: < 0.06 mg/l
  - Rượu bậc cao: < 30 mg/l
  - Furfurol: không phát hiện
- Các chỉ tiêu kinh tế kỹ thuật:
  - Hiệu suất lên men 88%

- Hiệu suất tinh luyện 97%
- Hiệu suất tổng thu hồi 85%
- Tiêu hao mật rỉ/cồn 4.5 kg/l
- Tiêu hao điện: 180 kWh

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Thiết bị được chế tạo trong nước, giá thành bằng 50% thiết bị ngoại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 kỹ thuật, 5-20 công nhân
- Năng lượng: điện 3 pha 380V, công suất 50 - 200 KVA
- Nhà xưởng, đất đai: 360-1.000 m^2
- Nguyên liệu: rỉ đường

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

Chào giá *(tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 40triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 720 - 4.200 triệu (không nhà xưởng)
- Phí đào tạo: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN00/0194

BĂNG TẢI THANH CÀO

Mô tả TB/CN:

- Băng tải xích ống con lăn, t = 150, D = 80 gồm 22 thanh cào cách đều nhau một khoảng h = 600 mm
- Góc nghiêng băng tải 45^0
- Kích thước tổng: 800 x 1.450 x 6.900 mm. Có thể thay đổi kích thước theo yêu cầu sử dụng
- N = 7,5 Kw; Q = 65 T/h
- Quy cách sản phẩm tạo ra: tải các loại nguyên liệu (bã mía, các vật liệu khác có đặc điểm tương tự). Góc nghiêng có thể điều chỉnh 30 - 60^0 theo yêu cầu
- Công suất: làm việc 3 ca (Q = 520 T/ca)
- Băng tải thanh cào là một trong những thiết bị cần thiết thay thế để tăng năng suất của các nhà máy đường từ 1.000 lên 1.500 tấn mía/ngày

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các nhà máy đường

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận chuyển vật liệu ở góc nghiêng lớn 30 - 60^0
- Định lượng được sản phẩm đều khi qua các khâu xử lý

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Năng lượng: điện 380 V
- Nhà xưởng, đất đai: 10 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 180 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện TP.HCM
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN00/0195

BĂNG TẢI VẬN CHUYỂN KHÓM

Mô tả TB/CN:

- Băng tải vận chuyển khóm sử dụng thép kết cấu hàn, vận chuyển khóm bằng băng tải cao su. Băng tải cao su được đỡ bằng các con lăn đỡ, các tang bị động và chủ động. Băng tải vận chuyển khóm được nối với nhau bằng từng băng tải ngắn
- Quy cách sản phẩm tạo ra: tạo ra những đống khóm lớn, dễ dàng trong công tác lưu kho, chế biến và giao hàng
- Công suất: 200 tấn/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Vận chuyển khóm từ bãi, bờ sông qua đường giao thông vào nhà xưởng chế biến
- Vận chuyển được tất cả các nguyên liệu dạng hạt, trái trong các nhà máy chế biến

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận chuyển tất cả các nguyên liệu dạng hạt, trái
- Di chuyển tới mọi địa điểm trong nhà kho

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại
- Thời hạn có hiệu lực từ 8/2000

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3 công nhân
- Năng lượng: điện 380V, 25 kWh
- Nguyên liệu: khóm và các nguyên liệu khác

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 550 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN00/0196

BĂNG TẢI VẬN CHUYỂN VÀ ĐỔ ĐỐNG MUỐI

Mô tả TB/CN:

- Băng tải vận chuyển muối sử dụng thép kết cấu hàn, các con lăn đỡ băng tải cao su, các tang bị động, chủ động và căng bằng. Muối được vận chuyển bằng băng tải cao su
- Băng tải muối gồm có 2 phần thiết bị: băng tải nhập muối dài 10m và băng tải đổ đống muối dài 40m
- Quy cách sản phẩm: tạo ra những đống muối lớn và cao để bảo quản và giao hàng
- Bề rộng băng tải cao su 600mm, chiều dày 10mm
- Băng tải đổ đống bố trí nghiêng 27^0
- Vận tốc băng tải V = 1,5 m/s
- Công suất: 800 tấn/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Trong những cánh đồng muối lớn ở những vùng biển

Ưu điểm của TB/CN:

- Tạo ra những đống muối lớn và cao từ 15-17 m
- Băng tải vận chuyển muối di chuyển dọc theo chiều dài của khu chứa, nên tạo ra những đống muối rất dài

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại
- Thời hạn có hiệu lực từ 3/2000

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3 công nhân
- Năng lượng: điện 380V, 20 kWh
- Nhà xưởng, đất đai: 15.000 m^2
- Nguyên liệu: muối thô cục to sau khi lấy từ ruộng muối về

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 300 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN00/0197

MÁY ÉP BÃ BÙN XỬ LÝ MÔI TRƯỜNG

Mô tả TB/CN:

- Máy ép kiểu trống liên tục
- Kích thước tổng: 2.000 x 1.300 x 1.300 mm
- Motor giảm tốc vô cấp 1 HP, V = 3-16 v/phút
- Quy cách sản phẩm: tách nước ra khỏi chất thải để có thể phơi, sấy chất thải sử dụng cho mục đích khác
- Công suất: 2 tấn/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Ép vật liệu dạng bùn, nhão
- Ép bã mía và bã bùn trong hệ thống xử lý chất thải rắn (nhà máy chế biến tinh bột)

Ưu điểm của TB/CN:

- Ẩm độ nguyên liệu vào máy ép: 85 - 90%
- Ẩm độ sản phẩm sau ép: 60 - 64%
- Kết cấu máy gọn nhẹ, làm việc êm (ép giữa 2 băng)
- Chế tạo bằng thép không rỉ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 người
- Năng lượng: điện 220 - 380 V, 3 kWh
- Nhà xưởng, đất đai: 20 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 150 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 ; Fax: 8440437

Mã số: VN01/0373

HỆ THỐNG THIẾT BỊ CÔ ĐẶC VÀ CÔNG NGHỆ NÂNG CAO ĐỘ ĐẠM NƯỚC MẮM TOP50, TOP60

Mô tả TB/CN:

- Thiết kế và chế tạo hệ thống cô đặc chân không làm bốc hơi nước, nâng cao độ đạm của nước mắm, đồng thời xử lý để sản phẩm vẫn giữ được hương vị đặc trưng
- Diện tích lắp đặt hệ thống máy (D x R x C): 8 x 5 x 4 m

- Năng suất nguyên liệu chưng cất: 1.000 lít/mẻ
- Năng suất thành phẩm: 50 - 60 lít/giờ
- Đạm còn lại trong muối: 4 - 4,5% (gam/lít)
- Tổn thất đạm qua việc tách nước trong tháp chưng và các quy trình xử lý khác < 12%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Nâng cao độ đạm trong nước mắm lên 50 - 60^0
- Bảo đảm vệ sinh thực phẩm theo TCVN
- Thiết bị được chế tạo trong nước, không phải nhập ngoại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 10 người
- Năng lượng: điện 23 kWh, dầu DO 10-11 lít/giờ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 180 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 – Fax: 8440437

Mã số: VN01/0374

HỆ THỐNG THIẾT BỊ VÀ CÔNG NGHỆ XỬ LÝ BÃ MÌ LÀM NGUYÊN LIỆU CHẾ BIẾN THỨC ĂN GIA SÚC

Mô tả TB/CN:

- Hệ thống thiết bị và công nghệ xử lý bã mì bao gồm các thiết bị sau: 2 máy ép tách nước kiểu hai băng, máy sấy
- Công suất xử lý: 90 - 95 tấn bã tươi/ngày
- Máy ép tách nước:
  - Kiểu 2 băng

- Kích thước tổng: 2.000 x 1.300 x 1.300 mm
- Motor giảm tốc vô cấp 3 HP
- Quy cách sản phẩm tạo ra: bã mì đã tách nước
- Công suất: 2 T/giờ

◆ Máy sấy:
- Máy sấy kiểu thùng quay, sấy đối lưu và khí động
- Béc đốt bằng dầu DO, FO để cấp nhiệt sấy
- Quy cách sản phẩm tạo ra: các hạt bột, bã đạt độ ẩm ≤ 14^0 để bảo quản
- Công suất: 900 - 1.000 Kg/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

◆ Ép vật liệu dạng bột, bùn nhão

◆ Sấy được tất cả các vật liệu dạng bột, hạt nhỏ

Ưu điểm của TB/CN:

◆ Máy ép tách nước:
- Kết cấu máy gọn nhẹ, làm việc êm
- Chế tạo bằng thép
- Ẩm độ bã vào máy ép: 80 - 85%, ẩm độ bã sau khi ép: 60 - 65%

◆ Máy sấy:
- Kết cấu gọn
- Ẩm độ vào máy sấy 50 - 65%, ẩm độ sau khi sấy ≤ 14^0
- Sản phẩm là nguyên liệu chế biến thức ăn gia súc

Mức độ phát triển của TB/CN:

◆ Đã bán TB/CN

Bản quyền:

◆ Nhãn hiệu thương mại

◆ Thời hạn có hiệu lực từ 9/2000

Yêu cầu đầu vào:

◆ Nhân lực: 7 người

◆ Năng lượng: điện 120 kWh, dầu FO 120 lít/giờ

◆ Nhà xưởng, đất đai: 432 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

◆ Chìa khóa trao tay

Hình thức cung ứng:

◆ Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 1.000 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện
Người liên hệ: Bùi Trung Thành - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 55 Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8440398 – Fax: 8440437

PHÂN VIỆN CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP. HCM
ĐT: 9103069-8223183 ; Fax: 8229917-8290202
Phân Viện trưởng: Nguyễn Duy Đức

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0051

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN TINH BỘT CHẤT LƯỢNG CAO

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

NGUYÊN LIỆU → LÀM SẠCH (TÁCH TẠP CHẤT) → RỬA SẠCH → THIẾT BỊ NGHIỀN ƯỚT LIÊN TỤC → LỌC → THIẾT BỊ LY TÂM → THIẾT BỊ SẤY LIÊN TỤC ↓ TÁCH BÃ ↓ SỬ DỤNG CHẾ BIẾN THỨC ĂN GIA SÚC

ĐÓNG BAO → BẢO QUẢN

- Sản phẩm: tinh bột gạo được đóng bao PE và PP trọng lượng từ 1 kg - 50 kg
- Công suất: 1.500 - 1.800 kg/ngày
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Dây chuyền thiết bị sản xuất tinh bột gạo ở mức bán tự động và liên tục, được thiết kế và chế tạo hoàn toàn trong nước, do đó kinh phí lắp đặt với giá thành rẻ hơn so với dây chuyền thiết bị nhập từ nước ngoài. Các loại gạo không đủ tiêu chuẩn xuất khẩu (bị loại ra để tiêu thụ trong nước với giá rẻ) được sử dụng để sản xuất tinh bột trên thiết bị và qui trình liên tục, có thời gian cho ra sản phẩm nhanh từ 3-4 giờ, chất lượng tinh bột đảm bảo các chỉ tiêu về chất lượng như màu sắc, độ chua, tạp chất v.v... là phương

án tốt để tạo ra sản phẩm đạt tiêu chuẩn xuất khẩu, mang lại lợi nhuận và có khả năng cạnh tranh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 30 kWh, dầu D.O 50 lít/giờ
- Nguyên liệu: gạo 70-75 tấn/tháng
- Nhà xưởng, đất đai: 200 m^2

Phương thức chuyển giao:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 300 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Trần Phước Lộc - Quản đốc Xưởng Thiết kế &Thực nghiệm
Địa chỉ: 132 Bến Vân Đồn, Q.4, TP. HCM
ĐT: 8262905-8262979-8223183 ; Fax: 8290202-8261244

Mã số: VN99/0052

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN CANH KHOAI MỠ ĂN LIỀN

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

  KHOAI MỠ → RỬA SẠCH → GỌT VỎ → CẮT LÁT MỎNG → SẤY KHÔ → PHỐI TRỘN NGUYÊN LIỆU → ÉP ĐÙN → THIẾT BỊ TẠO HẠT → SẤY KHÔ → ĐÓNG BAO (gia vị, tôm khô, rau sấy khô) → BẢO QUẢN

- Sản phẩm canh khoai mỡ ăn liền đóng hộp, bao PE trọng lượng 50 g
- Công suất: 400 kg sản phẩm/ngày
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Hiện nay ở nước ta diện tích trồng khoai mỡ và sản lượng thu hoạch khá lớn, nhưng mức độ tiêu thụ và khả năng bảo quản còn hạn chế, sản xuất "Canh khoai mỡ ăn liền" là một phương án tốt để tạo ra sản phẩm, nhằm nâng cao giá trị sử dụng của nguyên liệu, phục vụ tiêu dùng trong nước và xuất khẩu, mang lợi lợi nhuận và có khả năng cạnh tranh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 14 công nhân
- Năng lượng: điện 60 kWh, khí đốt, dầu 12 kg/ngày
- Nguyên liệu: khoai mỡ 50 tấn/tháng
- Nhà xưởng, đất đai: 200 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 250 triệu (kể cả chi phí đào tạo)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Trần Phước Lộc - Quản đốc Xưởng Thiết kế &Thực nghiệm
Địa chỉ: 132 Bến Vân Đồn, Q.4, TP. HCM
ĐT: 8262905-8262979-8223183 ; Fax: (84-8) 8290202-8261244

Mã số: VN99/0053

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN CƠM SẤY (CƠM ĂN LIỀN)

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

CHỌN NGUYÊN LIỆU → LÀM SẠCH (TÁCH TẠP CHẤT) → RỬA

SẠCH → LÀM CHÍN → LÀM NGUỘI → XỬ LÝ → SẤY LIÊN TỤC → PHÂN LOẠI → ĐÓNG BAO → BẢO QUẢN

- Sản phẩm: cơm sấy đóng bao PE loại từ 0,5 - 1 kg
- Công suất: 500 kg sản phẩm/ngày
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Dây chuyền thiết bị sản xuất cơm sấy ở mức bán tự động được chế tạo hoàn toàn trong nước, do đó kinh phí lắp đặt rẻ hơn nhiều so với dây chuyền thiết bị nhập từ nước ngoài. Sản xuất cơm sấy là một phương án tốt để tạo ra sản phẩm phục vụ cho tiêu dùng trong nước và xuất khẩu, giảm bớt được thời gian bận rộn để chuẩn bị cho bữa ăn hàng ngày của chúng ta

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 20 kWh, hơi nước 250 Kg/giờ
- Nguyên liệu: gạo 25-30 tấn/tháng
- Nhà xưởng, đất đai: nhà xưởng 300 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Đại lý độc quyền

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 250 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

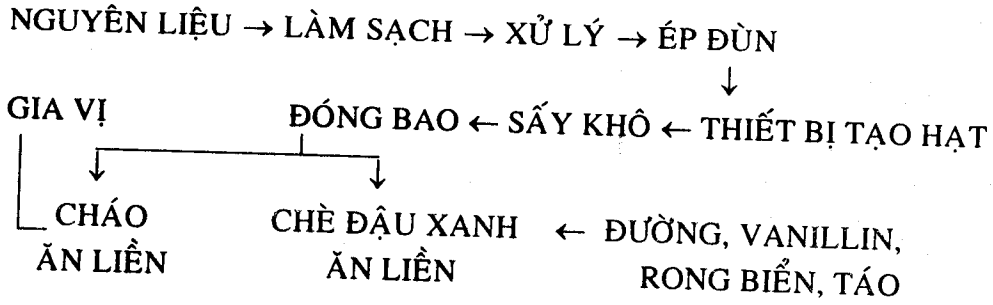
Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Trần Phước Lộc - Quản đốc Xưởng Thiết kế &Thực nghiệm
Địa chỉ: 132 Bến Vân Đồn, Q.4, TP. HCM
ĐT: 8262905-8262979-8223183 ; Fax: (84-8) 8290202-8261244

Mã số: PST04/TP.T

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN CHÁO ĂN LIỀN, CHÈ ĐẬU XANH ĂN LIỀN

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:



- Công suất: 800 kg sản phẩm/ca
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sản xuất trên dây chuyền hoàn toàn tự động, các loại nông sản như gạo, đậu xanh không đủ tiêu chuẩn xuất khẩu sẽ bị loại ra để tiêu thụ trong nước với giá rẻ, sản xuất cháo ăn liền và chè đậu xanh ăn liền trên dây chuyền khép kín, áp dụng công nghệ mới là phương án tốt để tạo sản phẩm đạt tiêu chuẩn xuất khẩu, mang lại lợi nhận và có khả năng cạnh tranh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 2 kỹ thuật, 4 công nhân
- Năng lượng: điện 60 kWh
- Nguyên liệu: gạo, đậu xanh 60-70 tấn/tháng
- Nhà xưởng, đất đai: nhà xưởng 300 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Đại lý độc quyền

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 150 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Trần Phước Lộc - Quản đốc Xưởng Thiết kế &Thực nghiệm
Địa chỉ: 132 Bến Vân Đồn, Q.4, TP.HCM
ĐT: 8262905-8262979-8223183 ; Fax: (84-8) 8290202-8261244

Mã số: VN99/0055

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN CANH CHUA ĂN LIỀN

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

  NGUYÊN LIỆU → BÓC VỎ → RỬA SẠCH → CẮT MỎNG → THIẾT BỊ SẤY → ĐÓNG BAO → BẢO QUẢN

  ME, SẤU → RỬA SẠCH → BÓC VỎ, HẠT → CHIẾU XẠ HỒNG NGOẠI → ĐÓNG BAO → BẢO QUẢN

- Công suất: 20 kg sản phẩm khô/ca
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sản phẩm "CANH CHUA ĂN LIỀN" bao gồm các loại rau, quả đã được sấy khô trên thiết bị và công nghệ mới, sản phẩm đạt chất lượng cao như màu sắc tự nhiên và không bị dai khi sử dụng. Là phương pháp tốt để góp phần tiêu thụ số lượng rau, quả dư thừa ở nước ta, tạo được sản phẩm có giá trị và tiện dụng, nhằm phục vụ tiêu dùng trong nước và xuất khẩu, mang lại lợi nhuận và có khả năng cạnh tranh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 2 kỹ thuật, 17 công nhân
- Năng lượng: điện 80 kWh, khí đốt, dầu 8 kg
- Nguyên liệu: 15-20 tấn/tháng
- Nhà xưởng, đất đai: nhà xưởng 300 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 200 triệu (kể cả chi phí đào tạo)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Trần Phước Lộc - Quản đốc Xưởng Thiết kế &Thực nghiệm
Địa chỉ: 132 Bến Vân Đồn, Q.4, TP. HCM
ĐT: 8262905-8262979-8223183 ; Fax: (84-8) 8290202-8261244

Mã số: VN99/0056

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT MAGGI

Mô tả TB/CN:

- Quy trình sản xuất:

  NGUYÊN LIỆU → NGÂM TRONG HCl → THỦY PHÂN → LỌC → TRUNG HÒA → CHỈNH pH → BỔ SUNG PHỤ GIA → PHÂN PHỐI VÀO BAO BÌ → THANH TRÙNG → THÀNH PHẨM
- Năng suất: 200 lít/ngày
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- So với sản phẩm hiện có trong nước: chất lượng cao hơn, đạt yêu cầu mùi vị, giá thành thấp
- So với sản phẩm hiện có của nước ngoài: chất lượng ngang bằng với giá thành thấp hơn rất nhiều

- Thích hợp với quy mô sản xuất vừa và nhỏ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Hình thức cung ứng:

- Đại lý bán lẻ

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Trần Phước Lộc - Quản đốc Xưởng Thiết kế &Thực nghiệm
Địa chỉ: 132 Bến Vân Đồn, Q.4, TP. HCM
ĐT: 8262905-8262979-8223183 ; Fax: (84-8) 8290202-8261244

Mã số: VN99/0057

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT TRÀ GỪNG QUY MÔ NHỎ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình sản xuất:

  CHÈ XANH + GỪNG TƯƠI → LOẠI TẠP CHẤT → RỬA SẠCH → LÀM RÁO NƯỚC → SẤY Ở NHIỆT ĐỘ THẤP → XAY NHỎ → PHỐI TRỘN → ĐÓNG GÓI (TÚI, HỘP, THÙNG) → TRÀ TÚI LỌC

- Sản phẩm: trà gừng được đóng vào túi lọc khối lượng tịnh từ 3,3 - 3,4g, 10 túi trong 1 hộp, 60 hộp vào 1 thùng. Đăng ký chất lượng sản phẩm số YTHCM - 432/99 ngày 3/4/99 đến 3/4/2000
- Năng suất: 100 hộp/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Trà không những có tác dụng giải nhiệt, kích thích tiêu hóa mà còn phòng chống ung thư, nhiễm xạ v.v...
- Trà gừng túi lọc thực hiện kết hợp truyền thống dân tộc với phương thức tiêu dùng hiện đại. Công nghệ giản đơn, đầu tư ít tiền, có thể sản xuất trong điều kiện hộ gia đình có diện tích dành cho chế biến hạn chế

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật, 6 công nhân
- Năng lượng: điện 4 kW, hơi nước 3-4m^3
- Nguyên liệu: chè xanh, gừng, đường kính
- Nhà xưởng, đất đai: 10 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 15 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 40 triệu (gồm chế tạo và lắp đặt với năng suất 100 hộp trà/ca)
- Phí đào tạo: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Văn Tiếp - Chức vụ: Chuyên viên
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8223183-8229917 ; Fax: 8290202-8229917

Mã số: VN99/0058

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ ĐỒNG BỘ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM CHIÊN CHÂN KHÔNG CHẤT LƯỢNG CAO

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

NGUYÊN LIỆU → LỰA CHỌN → RỬA → TÁCH VỎ → THÁI → XỬ LÝ → RÓC NƯỚC → CHIÊN CHÂN KHÔNG → TÁCH DẦU → ỔN ĐỊNH → THANH TRÙNG

↓ ↓

ĐÓNG GÓI CHÂN KHÔNG - NITƠ TÁI CHẾ DẦU

- Năng suất: 2 tấn nguyên liệu/ca (đối với chuối quả)
- Đăng ký chất lượng sản phẩm số YTHCM - 545/99 từ 20/4/99 đến 20/4/2000

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến nông sản và thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Công nghệ khép kín, không ô nhiễm môi trường, tiết kiệm nước tối đa
- Sản xuất được nhiều loại sản phẩm (chiên, cô đặc, thủy giải v.v...) với chất lượng cao
- Giá thiết bị chỉ bằng 1/2 so với nhập khẩu

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 5 quản lý, 2 kỹ thuật, 13 công nhân
- Năng lượng: điện 30 kW/h, dầu 15 Kg/giờ, hơi nước 0-16 T/giờ
- Nguyên liệu: 2 tấn/ca
- Nhà xưởng, đất đai: 300 - 400 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 35 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị đồng bộ: 450 triệu, với năng suất chiên 150 - 180 Kg/giờ (chuối lát, mít)
- Phí đào tạo: 10 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: KS. Nguyễn Mạnh Thân - Chức vụ: Trưởng Bộ môn Bảo quản Chế biến NSTP
Địa chỉ: 135 Pasteur, Q.3 - ĐT: 8291991-8235211 ; Fax: 8241595
45 Đinh Tiên Hoàng, Q.1 - ĐT: 8223183-8229917 ; Fax: 8290202

Mã số: VN99/0059

DÂY CHUYỀN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THẠCH DỪA

Mô tả TB/CN:

- Qui trình công nghệ:

  NƯỚC DỪA → LỌC → THANH TRÙNG → PHỐI CHẾ (acid acetic, muối amon) → LÀM MÁT → LÊN MEN → NUÔI CẤY → THẠCH THÔ → RỬA → CẮT → XỬ LÝ → RỬA → CHẾ BIẾN NHIỆT → PHỤ GIA → VÀO LỌ → GHÉP NẮP → THANH TRÙNG → LÀM MÁT → BẢO ÔN → DÁN NHÃN SẢN PHẨM

- Thiết bị chính dùng cho công nghệ sản xuất thạch dừa bao gồm khay lên men, nồi nấu, máy cắt thạch, nồi thanh trùng
- Năng suất: 500 kg/ca
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình sản xuất phù hợp với điều kiện công nghệ chung của Việt Nam
- Giá cả thiết bị phù hợp cho sản xuất gia đình
- Chất lượng sản phẩm cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 5 công nhân
- Năng lượng: điện 3 kW, khí đốt, dầu 10 Kg, hơi nước 150 Kg
- Nguyên liệu: nước dừa (phế liệu của công nghệ sản xuất cơm dừa sấy), đường, acid acetic
- Nhà xưởng, đất đai: 300 m^2 (nuôi cấy 100 m^2, chế biến 100 m^2, kho 100 m^2)

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Liên doanh sản xuất
- License công nghệ
- Chuyển giao bí quyết

- Đào tạo

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ: 20 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 50 triệu - 100 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Duy Đức - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP. HCM - ĐT: 8223183 ; Fax: 8290202

Mã số: VN99/0060

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT NƯỚC MĂNG CẦU CÓ THỊT QUẢ

Mô tả TB/CN:

- Qui trình công nghệ sản xuất nước măng cầu có thịt quả

  NGUYÊN LIỆU → Ủ CHÍN → LỰA CHỌN → RỬA SÁT TRÙNG → SƠ CHẾ → LOẠI VỎ → CHẾ BIẾN CƠ HỌC → PHỐI CHẾ → RÓT HỘP → BÀI KHÍ → GHÉP NẮP → THANH TRÙNG → LÀM MÁT → BẢO ÔN → DÁN NHÃN → BẢO QUẢN SẢN PHẨM

- Thiết bị chính dùng cho công nghệ sản xuất nước măng cầu có thịt quả bao gồm bồn rửa nguyên liệu, máy chà, máy đồng hóa, thiết bị lọc, nồi nấu, máy ghép nắp, nồi thanh trùng, bể làm mát
- Năng suất: 1.000 - 1.500 hộp 250 ml/ca
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến nước giải khát

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình sản xuất phù hợp với điều kiện công nghệ chung của Việt Nam
- Chi phí đầu tư thấp, phù hợp với thành phần kinh tế hộ gia đình, trang trại, trồng trọt nhỏ
- Cho sản phẩm chất lượng cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 5 công nhân
- Năng lượng: điện 10 kW, khí đốt, dầu 5 Kg, hơi nước 100 Kg
- Nguyên liệu: quả mãng cầu, đường
- Nhà xưởng, đất đai: 200 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Liên doanh sản xuất
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 10 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 50 - 80 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

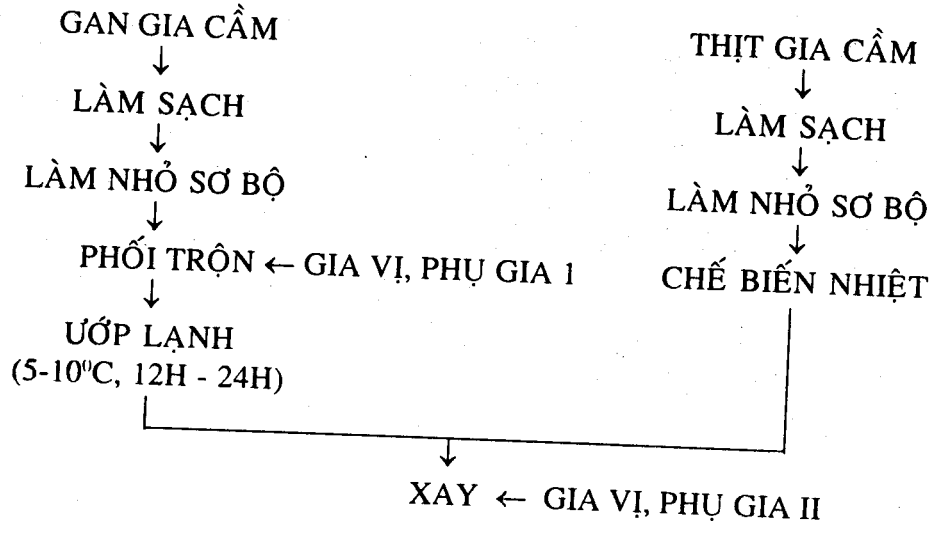
Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch
Người liên hệ: Nguyễn Duy Đức - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q.1, TP. HCM - ĐT: 8223183 - Fax: 8290202

Mã số: VN99/0061

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN PATÊ GAN

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:



↓

ĐỊNH LƯỢNG

↓

VÀO HỘP

↓

BÀI KHÍ

↓

GHÉP NẮP

↓

THANH TRÙNG

↓

LÀM MÁT → BẢO ÔN

↓

DÁN NHÃN

↓

BẢO QUẢN SẢN PHẨM

- Thiết bị chính (dùng cho công nghệ chế biến patê gan)
  1. Bàn chế biến inox
  2. Dụng cụ cầm tay inox, nhựa (dao, thớt)
  3. Kho lạnh (tùy công suất), t^0 = -18 đến +10^{0}C
  4. Máy xay, nghiền gia vị
  5. Máy xay thô
  6. Máy xay tinh
  7. Nồi hấp, nấu
  8. Cân định lượng
  9. Máy ghép nắp
  10. Nồi thanh trùng cao áp
  11. Thùng làm mát
- Năng suất: 800 - 1.000 hộp/ca
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

nh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

u điểm của TB/CN:

- Thiết bị gọn nhẹ, chi phí đầu tư thấp, thích hợp với điều kiện kinh tế của Việt Nam
- Thiết bị có độ an toàn cao
- Sản phẩm phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng Việt Nam

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 4 công nhân
- Năng lượng: điện 5 kW, khí đốt, dầu 5 kg, hơi nước 100 kg
- Nguyên liệu: thịt gia cầm, gan, gia vị
- Nhà xưởng, đất đai: 200 m^2 (nhà xưởng 100 m^2, kho 100 m^2)

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Liên doanh sản xuất
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 300 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 70 - 150 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Duy Đức - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8223183 ; Fax: 8290202

Mã số: VN99/0062

DÂY CHUYỀN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHO TÔM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU THÔ → NGHIỀN THÔ → NGHIỀN TINH → PHỐI TRỘN → TẠO HÌNH → SẤY, TIỆT TRÙNG → LÀM NGUỘI → CHẾ BIẾN NHIỆT → ĐÓNG BAO → BẢO QUẢN

- Năng suất: 800 - 2.000 kg/ca

Ưu điểm của TB/CN:

- Chi phí đầu tư thấp
- Sản phẩm chất lượng cao theo TCVN (đã qua kiểm chứng tại một số cơ sở nuôi tôm công nghiệp tại Nha Trang, Bình Thuận)
- Giá thành thấp

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 1 công nhân
- Nguyên liệu: bột cá, bột xương, bột khoai mì, glutin, chất khoáng vi lượng
- Nhà xưởng, đất đai: 100 - 200 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Liên doanh sản xuất
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ: 25 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 130 - 250 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ Sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Duy Đức - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8223183 ; Fax: 8290202

Mã số: VN01/0398

HỆ THỐNG CÔ ĐẶC NƯỚC MẮM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CÔ ĐẶC → LY TÂM → LẮNG → ĐÓNG CHAI → BẢO QUẢN

- Sản phẩm: nước mắm có độ đạm cao được đóng chai từ 0,25 - 1 lít
- Công suất: 300 lít nguyên liệu/mẻ
- Thời gian cô: 2,5 giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ đạm: 40 - 50

- Hương vị: tự nhiên
- Màu sắc: vàng sáng
- Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật cô đặc nước mắm theo phương pháp chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích sử dụng nước mắm có chất lượng thấp, khó tiêu thụ để tạo nước mắm có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 2 công nhân
- Năng lượng: điện 4 kW, dầu DO 30 kg/ca
- Nhà xưởng, đất đai: 250 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Tư vấn kỹ thuật

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 160 triệu (bảo hành 3 năm)
- Phí tư vấn kỹ thuật: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0399

HỆ THỐNG CÔ ĐẶC NƯỚC QUẢ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CÔ ĐẶC → ĐÓNG GÓI → BẢO QUẢN
- Sản phẩm: nước quả cô đặc được đóng lon hoặc bao tráng bạc từ 1-5 lít
- Công suất: 60 lít nguyên liệu/giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ Brix: 12 - 60
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: tùy loại quả
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật cô đặc nước quả theo phương pháp chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích sử dụng nước ép từ trái cây có chất lượng thấp, khó tiêu thụ để tạo sirô có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 2 công nhân
- Năng lượng: điện 5 kW, dầu DO 30 kg/ca
- Nguyên liệu: 500 lít/ca
- Nhà xưởng, đất đai: 120 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Tư vấn kỹ thuật

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 200 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0400

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ CÔ ĐẶC CÀ CHUA

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → RỬA → CHÀ QUẢ → LỌC → THANH TRÙNG → CÔ ĐẶC → ĐÓNG GÓI → BẢO QUẢN

- Sản phẩm: nước cà chua cô đặc được đóng chai, lon hoặc bao tráng bạc từ 0,25 - 5 lít
- Công suất: 150 lít nguyên liệu/giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ Brix: 20 - 60
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: đỏ tự nhiên
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật cô đặc dịch quả theo phương pháp chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích sử dụng cà chua chất lượng thấp, khó tiêu thụ để tạo nước cà chua cô đặc có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 2 công nhân
- Năng lượng: điện 4 kW, dầu DO 30 kg/ca
- Nguyên liệu: 150 lít/giờ, nước sạch 1 m^3/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 90 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Tư vấn kỹ thuật

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 397 triệu (bảo hành 12 tháng)
- Phí tư vấn kỹ thuật: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0401

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ CÁ CHIÊN CHÂN KHÔNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → ƯỚP GIA VỊ → CHIÊN CHÂN KHÔNG → TÁCH DẦU → ĐÓNG GÓI

- Sản phẩm: cá chiên giòn
- Công suất: 30 - 40 kg nguyên liệu/mẻ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ xốp: giòn
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: vàng sáng

- Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật chiên chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích tạo ra sản phẩm giòn, xốp có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 3 công nhân
- Năng lượng: điện 10 kW, dầu DO 15 kg/ca
- Nguyên liệu: 30 - 40 kg nguyên liệu/mẻ, nước sạch 2 m^3/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 250 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán công nghệ

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 250 triệu (bảo hành 12 tháng)
- Bán công nghệ: 30 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0402

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ NẤM BÀO NGƯ CHIÊN CHÂN KHÔNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → CHIÊN CHÂN KHÔNG → TÁCH DẦU → ĐÓNG GÓI

- Sản phẩm: nấm bào ngư chiên giòn
- Công suất: 10 kg nguyên liệu/mẻ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ xốp: giòn
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: tự nhiên
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật chiên chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích tạo ra sản phẩm giòn, xốp có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 2 công nhân
- Năng lượng: điện 4 kW, dầu DO 4 kg/ca
- Nguyên liệu: 10 kg nguyên liệu/mẻ, nước sạch 0,5 m^3/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 150 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán công nghệ

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 90 triệu (bảo hành 12 tháng)
- Giá bán công nghệ: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0403

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ SẢN XUẤT THỨC ĂN DINH DƯỠNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → PHỐI TRỘN → GIA ẨM → ÉP ĐÙN → SẤY → NGHIỀN → ĐÓNG GÓI

- Sản phẩm: bột dinh dưỡng tổng hợp
- Công suất: 150 kg nguyên liệu/giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ mịn: đồng đều
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: tự nhiên
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật ép đùn (estrusion) với mục đích tạo ra sản phẩm dạng bột mịn, dễ hòa tan, có giá trị dinh dưỡng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 4 công nhân
- Năng lượng: điện 50 kW
- Nguyên liệu: 150 kg nguyên liệu/giờ, nước sạch: 0,1 m^3/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 100 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán công nghệ

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 310 triệu (bảo hành 12 tháng)
- Bán công nghệ: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0404

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ SẢN XUẤT BÁNH PHỞ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → NGÂM → NGHIỀN → LỌC → TRỘN → TRÁNG HẤP → SẤY → CẮT → SẤY → ĐÓNG GÓI BÁNH PHỞ KHÔ

↓

ĐÓNG GÓI BÁNH PHỞ ƯỚT

- Sản phẩm: bánh phở khô hoặc ướt
- Công suất: 500 kg sản phẩm/giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ dai khi nấu chín: đồng đều, không nát
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: trắng ngà

– Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật cán tráng, sấy được tự động hóa cao với mục đích tạo ra sản phẩm có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 10 công nhân
- Năng lượng: điện 10 kW, dầu DO 30 kg/giờ
- Nguyên liệu: 600 kg nguyên liệu/giờ, nước sạch: 1,5 m^3/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 400 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán công nghệ

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 1.644 triệu (bảo hành 12 tháng)
- Giá bán công nghệ: 30 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0405

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ CHIP KHOAI CHIÊN CHÂN KHÔNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → CẮT LÁT→ CHIÊN CHÂN KHÔNG → TÁCH DẦU → ĐÓNG GÓI
- Sản phẩm: khoai lang, khoai môn
- Công suất: 30-40 kg nguyên liệu/mẻ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ xốp: giòn
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: vàng sáng
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật chiên chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích tạo ra sản phẩm giòn, xốp có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 2 kỹ thuật viên, 12 công nhân
- Nguyên liệu: 30 - 40 kg nguyên liệu/mẻ, nước sạch: 2 m^3/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 200 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán công nghệ

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 180 triệu (bảo hành 12 tháng)
- Giá bán công nghệ: 30 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0406

MÁY SẤY LÚA

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → SẤY THÁP → ĐÓNG BAO
- Sản phẩm: lúa khô (độ ẩm 14%)
- Công suất: 4 tấn/mẻ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ ẩm đồng đều
  - Có thể sấy lúa giống
  - Chỉ tiêu xay xát cao

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến và bảo quản nông sản

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật sấy nhiệt độ thấp, bán tự động, lúa khô đồng đều. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với máy sấy nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 2 công nhân
- Năng lượng: động cơ diesel D12 (12 HP), trấu: 17 - 20 kg/mẻ
- Nguyên liệu: 4 tấn/mẻ (7 giờ/mẻ)

- Nhà xưởng, đất đai: 100 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 123 triệu (bảo hành 12 tháng)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0407

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ SẢN XUẤT BỘT NÊM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → SẤY → NGHIỀN → PHỐI TRỘN → ĐÓNG GÓI

- Sản phẩm: bột nêm (gia vị)
- Công suất: 100 kg nguyên liệu/giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ mịn và đồng đều cao
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: tự nhiên
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật nghiền, phối trộn tiên tiến với mục đích tạo ra sản phẩm dạng bột mịn, dễ hòa tan, có giá trị dinh dưỡng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ

làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 3 công nhân
- Năng lượng: điện 3 kW, dầu DO 30 kg/giờ
- Nguyên liệu: 100 kg nguyên liệu/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 100 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 100 triệu (bảo hành 12 tháng)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0408

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ SẢN XUẤT THỨC ĂN GIA CẦM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → PHỐI TRỘN → ÉP VIÊN → SẤY → ĐÓNG GÓI

- Sản phẩm: thức ăn viên gia cầm
- Công suất: 125 kg nguyên liệu/giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: tự nhiên
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thức ăn gia súc

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật cô đặc nước mắm theo phương pháp chân không ở nhiệt độ thấp với mục đích sử dụng nước mắm có chất lượng thấp, khó tiêu thụ để tạo nước mắm có chất lượng cao và hợp thị hiếu của người tiêu dùng. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 3 công nhân
- Năng lượng: điện 10 kW, dầu DO 3 kg/giờ
- Nguyên liệu: 125 kg nguyên liệu/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 250 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 145 triệu (bảo hành 12 tháng)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0409

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ SẢN XUẤT BỘT CÁ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

NGUYÊN LIỆU → CHỌN LỰA → LÀM SẠCH → HẤP → SẤY → NGHIỀN → ĐÓNG GÓI

- Sản phẩm: bột cá đóng bao
- Công suất: 3 tấn sản phẩm/24 giờ
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ mịn và đồng đều cao
  - Hương vị: tự nhiên
  - Màu sắc: tự nhiên
  - Đạt TCVN về vệ sinh thực phẩm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thức ăn gia súc, cá, tôm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng kỹ thuật nghiền, hấp, sấy và phối trộn tiên tiến với mục đích tạo ra sản phẩm dạng bột mịn, dễ hòa tan, có giá trị dinh dưỡng cao. Dây chuyền được thiết kế và chế tạo trong nước nên vốn đầu tư ban đầu thấp hơn nhiều so với thiết bị nhập khẩu. Các thiết bị có độ làm việc ổn định, độ bền cao và dễ dàng lắp đặt, bảo dưỡng

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Năng lượng: điện 20 kW, dầu DO 18 lít/giờ
- Nguyên liệu: 3 tấn nguyên liệu/24 giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 400 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 291 triệu (bảo hành 12 tháng)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0410

DÂY CHUYỀN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁ NƯỚNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU TƯƠI → XỬ LÝ SƠ BỘ → ƯỚP GIA VỊ → XỬ LÝ TINH → NƯỚNG → ĐÓNG GÓI → BẢO QUẢN
- Năng suất: 100 - 2000 kg/ngày
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Mùi thơm
  - Vị đặc trưng của cá nướng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Chi phí đầu tư thấp
- Giá thành rẻ
- Sản phẩm đạt chất lượng tốt

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật viên, 2 công nhân
- Năng lượng: điện 10 kW, than đá
- Nguyên liệu: cá tươi, muối, đường và gia vị đặc biệt
- Nhà xưởng, đất đai: 50 - 200 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ: 15 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 85 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM

Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0411

DÂY CHUYỀN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHO CÁ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU THÔ → NGHIỀN THÔ → NGHIỀN TINH → PHỐI TRỘN → TẠO HÌNH → SẤY, TIỆT TRÙNG → LÀM NGUỘI → ĐÓNG BAO → BẢO QUẢN

- Năng suất: 500 - 1500 kg/ngày
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Nổi được trên mặt nước
  - Chậm tan trong nước nên tổn thất rất ít
  - Cá mau lớn và bảo vệ tốt môi trường

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thức ăn cho cá qui mô công nghiệp

Ưu điểm của TB/CN:

- Chi phí đầu tư thấp
- Giá thành rẻ
- Sản phẩm đạt chất lượng tốt

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 1 kỹ thuật viên, 3 công nhân
- Năng lượng: điện 30 kW, dầu đốt 100 lít
- Nguyên liệu: bột mì, bột cá, bột xương và các khoáng vi lượng
- Nhà xưởng, đất đai: 100 - 200 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ: 25 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 125 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

Mã số: VN01/0412

DÂY CHUYỀN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → XỬ LÝ SƠ BỘ → XỬ LÝ TINH → VÀO HỘP → BÀI KHÍ → GHÉP MÍ → THANH TRÙNG → LÀM NGUỘI → BẢO ÔN → DÁN NHÃN → THÀNH PHẨM

- Sản phẩm: các loại cá, nghêu hun khói, tôm thịt và rau quả đóng hộp
- Năng suất: 500 - 5.000 hộp/ca
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Thiết bị được sản xuất với độ chính xác cao, đảm bảo độ an toàn tốt nhất
- Chi phí đầu tư thấp

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý kỹ thuật, 4 công nhân
- Năng lượng: điện 10 kW, hơi nước: 300 kg/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 100 - 500 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 20 - 30 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 70 - 500 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM
Người liên hệ: ThS. Trần Ngọc Tân - Trưởng Bộ môn Chế biến-Bảo quản
Địa chỉ: 45 Đinh Tiên Hoàng, Q1, TP.HCM
ĐT: 9103069-8223183 - Fax: 8229917-8290202

PHÂN VIỆN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TẠI TP. HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8223183-8297857 ; Fax: 8226689
Phân viện trưởng: Nguyễn Kim Sơn

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0082

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN HẠT BÔNG VẢI THÀNH DẦU THỰC PHẨM VÀ KHÔ BÃ DÙNG LÀM THỨC ĂN GIA SÚC (TRÂU, BÒ, GÀ, VỊT,...)

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  HẠT BÔNG VẢI → XAY BÓC TÁCH NHÂN → SÀNG → NHÂN → NGHIỀN → GIA NHIỆT → XỬ LÝ GOSSYPOL → ÉP DẦU TRÊN MÁY ÉP VÍT LIÊN TỤC → KHÔ LÀM THỨC ĂN GIA SÚC → DẦU BÔNG KHÔ (có hàm lượng gossypol < 0,02%) → TRUNG HÒA → RỬA, SẤY → TẨY MÀU, MÙI CHÂN KHÔNG → LỌC → DẦU THÀNH PHẨM

- Năng suất: 4 tấn hạt bông/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến dầu thực phẩm và chế biến thức ăn gia súc, gia cầm

Ưu điểm của TB/CN:

- Là công nghệ tiên tiến lần đầu tiên được nghiên cứu ứng dụng ở Việt Nam
- Xử lý độc tố gossypol có trong hạt bông vải bằng hóa chất sản xuất trong nước thường dùng trong công nghiệp thực phẩm, rẻ hơn 50 lần so với axit Antranilic. Hàm lượng độc tố gossypol còn lại thấp hơn 0,02% đạt với tiêu

chuẩn của tổ chức y tế thế giới WHO
- Đã chế tạo thiết bị tách nhân ra khỏi vỏ hạt bông vải, hiệu suất tách đạt khoảng 95%.

Mức độ phát triển của TB/CN:
- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:
- Năng lượng: điện 292 kW/h, khí đốt, dầu 200 Kg
- Nguyên liệu: 9 tấn hạt bông vải
- Nhà xưởng, đất đai: 500 m^2 (không kể kho bãi).

Phương thức chuyển giao TB/CN:
- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*
- Giá bản công nghệ: 50 triệu (kể cả phí đào tạo)
- Giá bán máy móc thiết bị: 600 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0083

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT TƯƠNG ỚT

Mô tả TB/CN:
- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU → LỰA CHỌN → XAY THÔ → XAY TINH → PHỐI TRỘN → NẤU → RÓT CHAI → ĐÓNG NÚT → ĐUN SÔI → LÀM NGUỘI → DÁN NHÃN → THÀNH PHẨM
- Sản phẩm bảo đảm chất lượng trong 6 tháng
- Năng suất: 200 kg/ngày (khoảng 1.000 chai loại 200 ml)

Ưu điểm của TB/CN:
- Có thể mở rộng qui mô lên gấp 2-3 lần mà vốn đầu tư không tăng nhiều

Yêu cầu đầu vào:

- Nhà xưởng, đất đai: 300 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 10 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 51,2 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0084

CÔNG NGHỆ CHIẾT XUẤT CHITIN CHITOSAN TỪ VỎ TÔM CUA SỬ DỤNG TRONG CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM

Mô tả TB/CN:

- Sản phẩm Chitin có hàm lượng tro thấp hơn 1%
- Chitosan thu được có màu sắc cảm quan trắng đẹp, hòa tan tốt trong dung dịch CH_3COOH 1%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Tách được 90% protein khỏi liên kết chitin - protein
- Tách được chitin - protein từ vỏ tôm, tách các chất vô cơ, tẩy màu chitin, deacetyl hóa. Độ acetyl hóa đạt hơn 80%

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 170 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng

Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0085

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ CHẾ BIẾN MỠ CÁ BASA THÀNH DẦU THỰC PHẨM VÀ THỨC ĂN GIÀU DINH DƯỠNG CHO TRẺ EM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  MỠ CÁ BASA (DẠNG RẮN) → KHAI THÁC → MỠ LỎNG → CHẾ BIẾN

  DẦU CÁ (PHẦN LỎNG) → TRUNG HÒA → RỬA → SẤY → TẨY MÙI → DẦU CÁ BASA HAY DẦU HỖN HỢP COOKING OIL

  MỠ CÁ (PHẦN ĐẶC) → TRUNG HÒA → RỬA → SẤY → TẨY MÙI → PHỐI CHẾ → SHORTENING, MARGARINE CÓ THÀNH PHẦN MỠ CÁ CÓ HÀM LƯỢNG ω-3, ω-6

- Năng suất: 50 kg/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các cơ sở chế biến thủy sản sản xuất mặt hàng cá basa
- Ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Có thể ứng dụng công nghệ và thiết bị cho quy mô sản xuất nhỏ và quy mô gia đình
- Sản phẩm dầu cá được chế biến thành cooking oil
- Phần mỡ cá đặc được phối chế thành shortening margarine có thành phần mỡ cá
- Sản phẩm đều chứa hàm lượng w-3, w-6 (*Decosa hexanenoic acid (DHA) chất chống ung thư đặc hiệu*)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhà xưởng, đất đai: 200-500 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 50 triệu (kể cả phí đào tạo và chuyển giao bí quyết)
- Giá bán máy móc thiết bị: 120 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0086

DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT BƠ ĐẬU PHỘNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình sản xuất:

  CHỌN LỰA LẠC NHÂN → RANG → LÀM NGUỘI, BÓC VỎ → NGHIỀN → PHỐI CHẾ → ĐỒNG HÓA VÀ BÀI KHÍ → LÀM NGUỘI → VÔ BAO BÌ

- Sản phẩm: bơ đậu phộng (Peanut Butter)
- Năng suất: 20 kg/giờ (150 kg/ca)
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sản phẩm bơ đậu phộng cung cấp chất béo thiết yếu cho cơ thể, dạng chất béo, đạm của bơ đậu phộng dễ dàng được cơ chế hấp thụ, không có cholesterol, rất tốt cho người già và trẻ em
- Đậu phộng không đủ tiêu chuẩn xuất khẩu sẽ sử dụng để ép dầu. Sản phẩm bơ đậu phộng có chất lượng, bảo quản lâu, hương vị thơm đặc trưng đậu phộng, mức độ trải phết cao, đang là sản phẩm được ưa chuộng trên thị trường, sản phẩm có khả năng cạnh tranh và xuất khẩu

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 3 công nhân
- Năng lượng: điện 70 kWh
- Nguyên liệu: đậu phộng nhân (loại xuất khẩu)
- Nhà xưởng, đất đai: 100 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 170 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

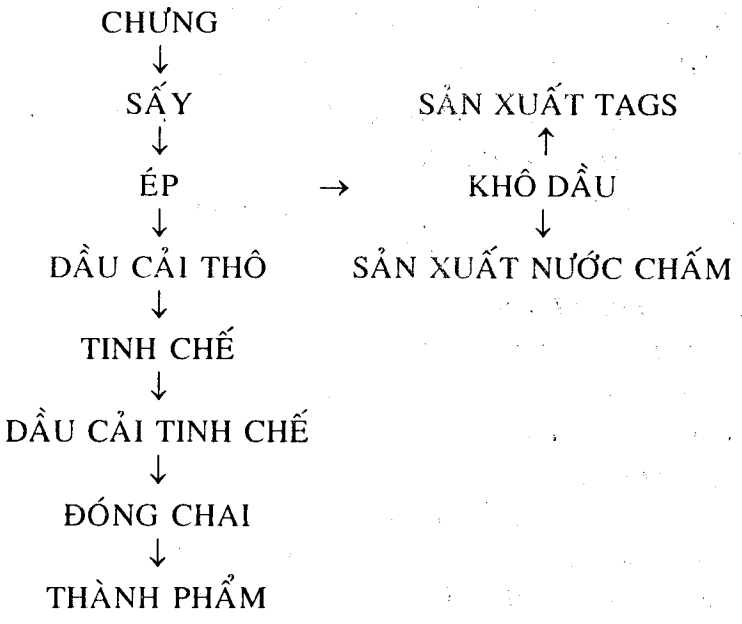
Mã số: VN99/0087

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT DẦU HẠT CẢI TINH CHẾ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

HẠT CẢI DẦU
↓
NGHIỀN
↓



- Sản phẩm dầu hạt cải tinh chế có thành phần axít béo cân đối

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Cho phép sản xuất dầu hạt cải từ hạt cải dầu là loại hạt có dầu mới ở Việt Nam

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 25 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0088

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT DẦU BẮP TINH CHẾ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

BẮP HẠT → XỬ LÝ → TÁCH PHÔI → PHÂN LY → PHÔI BẮP → NGHIỀN → CHƯNG, SẤY → ÉP DẦU

DẦU BẮP THÔ → TINH CHẾ → DẦU BẮP TINH CHẾ → ĐÓNG CHAI → THÀNH PHẨM

Dầu bắp tinh chế là loại dầu cao cấp, có thành phần axít béo cân đối, hàm lượng vitamin E cao hơn các loại dầu khác

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 15 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0089

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT MAYONNAISE

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

NGUYÊN LIỆU
↓
XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU
↓
ĐỒNG HÓA
(ĐẾN KÍCH THƯỚC 5-10 μm)
↓
ỔN ĐỊNH SẢN PHẨM
↓
ĐÓNG GÓI
(TRONG LỌ THỦY TINH HOẶC GIẤY THIẾC)
↓
SẢN PHẨM

Qui trình đồng hóa đạt kích thước 5-10 μm. Sản phẩm được đóng gói trong lọ thủy tinh hay giấy thiếc, chất lượng đạt tiêu chuẩn

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0090

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM CHIÊN DẦU CHÂN KHÔNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU (rau, quả, củ tươi, đậu, lạc, điều, khoai tây, khoai lang, khoai môn, sắn) → LỰA CHỌN → LÀM SẠCH → THANH TRÙNG → CÔNG NGHỆ SINH HỌC → CHIÊN CHÂN KHÔNG → LÀM KHÔ → GIA VỊ → TÁCH DẦU → LỰA CHỌN → KIỂM TRA → BAO BÌ → THÀNH PHẨM

- Năng suất: 3-10 kg/giờ

Ưu điểm của TB/CN:

- Trên cùng một dây chuyền có thể tạo ra nhiều loại sản phẩm khác nhau (rau, trái, củ...)
- Sử dụng công nghệ vi sinh
- Thời gian chiên nhanh, giữ được nguyên giá trị dinh dưỡng, vitamin, hương vị và màu sắc tự nhiên của nguyên liệu
- Thời gian bảo quản 12 tháng không cần dùng hóa chất bảo quản sản phẩm

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 500 triệu (kể cả phí đào tạo)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0091

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NHA, GLUCO TINH THỂ BẰNG PHƯƠNG PHÁP ENZYME

Mô tả TB/CN:

- Quy trình sản xuất nha (Siro Gluco) bằng phương pháp Enzyme

TINH BỘT
↓
XỬ LÝ
↓
HÒA LOÃNG
↓
α-AMYLASE → DỊCH HÓA
↓
GLUCOSE-AMYLASE → ĐƯỜNG HÓA
↓
ÉP LỌC
↓
CÔ SƠ BỘ
↓
LÀM SẠCH
↓
CÔ ĐẶC
↓
LÀM NGUỘI
↓
THÀNH PHẨM

- Quy trình sản xuất gluco tinh thể bằng phương pháp enzyme

TINH BỘT
↓
XỬ LÝ
↓
HÒA LOÃNG
↓
DỊCH HÓA ← α-AMYLASE
↓
ĐƯỜNG HÓA ← GLUCOSE-AMYLASE
↓
ÉP LỌC
↓
CÔ SƠ BỘ
↓
LÀM SẠCH
↓
CÔ ĐẶC
↓
KẾT TINH
↓
RỬA MẬT CHÈ
↓
SẤY KHÔ
↓
ĐÓNG GÓI
↓
LÀM NGUỘI
↓
THÀNH PHẨM

- Nha thành phẩm vị ngọt thanh, trong, không tạp chất lơ lửng, hàm lượng khô 81 - 82% Bx, hàm lượng tro thấp hơn 1,2
- Năng suất: 1 tấn/ngày (nha)

ĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ và thiết bị: 1.000 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM.
ĐT: 8299678-8299657 Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0092

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT MỨT TRÁI CÂY DẠNG PASTE TỪ ĐƯỜNG TINH BỘT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

QUẢ
↓
CHỌN LỰA
(chất lượng, kích thước)
↓
RỬA QUẢ
↓
CẮT MIẾNG → XỬ LÝ
↓
LỌC
↓
ĐƯỜNG SIRO GLUCOSE → PHỐI TRỘN
↓
AXIT → CÔ ĐẶC ← PECTIN, HƯƠNG
↓
THANH TRÙNG
↓
ĐÓNG GÓI
↓

LÀM NGUỘI
↓
DÁN NHÃN
↓
THÀNH PHẨM

- Năng suất: 1 tấn/ngày

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 300 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0093

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT KẸO I-ỐT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

NƯỚC
↓
NGUYÊN LIỆU → PHỐI DỊCH
NẤU ← HƠI HOẶC THAN CỦI
DỊCH KIO_3
↓
LÀM NGUỘI → PHỐI LIỆU ← BƠ, SỮA, HƯƠNG LIỆU CÁC
(2-3 PHÚT) ↑ PHỤ GIA KHÁC
↓ NƯỚC LẠNH
TRỘN ĐỀU
↓ ← NƯỚC LẠNH
LÀM NGUỘI TIẾP

↓

DẬP VIÊN KẸO

↓

GÓI VIÊN KẸO

↓

ĐÓNG GÓI VÀO TÚI,
ĐÓNG HỘP → KHO → TIÊU THỤ

- Sản phẩm được bổ sung iốt, có lợi cho sức khỏe, phù hợp tiêu chuẩn dinh dưỡng Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến bánh kẹo

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá thành sản phẩm có bổ sung iốt tăng không đáng kể (200 đ/kg) so với các sản phẩm thông thường

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Đơn vị bán TB/CN:

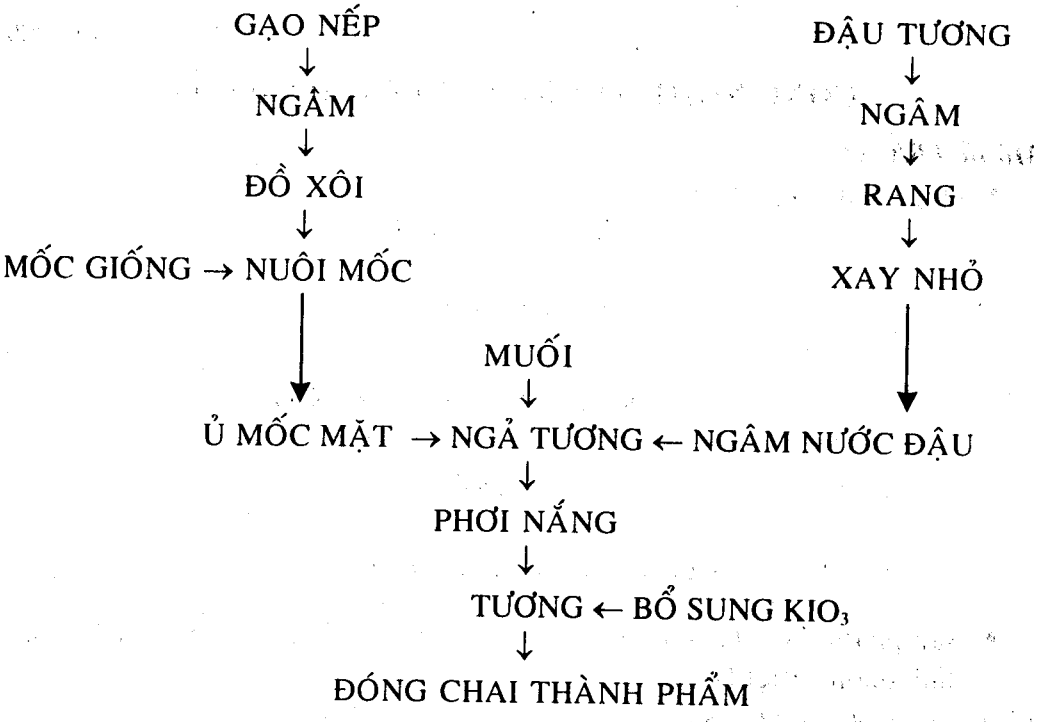
Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0094

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NƯỚC TƯƠNG I-ỐT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:



- Sản phẩm có bổ sung iốt, có lợi cho sức khỏe, phù hợp tiêu chuẩn dinh dưỡng Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm, nước chấm

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá thành sản phẩm có bổ sung iốt tăng không đáng kể (200 đ/kg) so với các sản phẩm thông thường

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0095

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM I-ỐT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

CÁ + MUỐI → Ủ CHƯỢP
↓
CHIẾT RÚT ← BÃ
↓
NƯỚC MẮM CỐT ← KIO_3
↓
PHỐI TRỘN
↓
ĐÓNG CHAI THÀNH PHẨM

- Sản phẩm được bổ sung iốt có lợi cho sức khỏe, phù hợp với tiêu chuẩn dinh dưỡng Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm, nước chấm

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá thành sản phẩm có bổ sung iốt tăng không đáng kể (200 đ/kg) so với các sản phẩm thông thường

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng

Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0096

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THUỐC TRỪ SÂU VI SINH (BT)

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

GIỐNG ỐNG THẠCH
↓
NHÂN GIỐNG CẤP 1
(BÌNH TAM GIÁC)
MÔI TRƯỜNG → ↓ ← KHÔNG KHÍ VÔ TRÙNG
NHÂN GIỐNG CẤP 2
(NỒI LÊN MEN 500 l)
↓
LÊN MEN
(NỒI LÊN MEN 5000 l)
↓
CHẤT PHỤ GIA → PHỐI CHẾ ← CHẤT BẢO QUẢN
↓
ĐÓNG CHAI

- Sản phẩm được tạo ra từ chủng vi khuẩn Bacillus Thringiensis var Kurstaki 3a, 3b cùng với các phụ gia để gia tăng độ bám dính, chống tia tử ngoại mặt trời
- Sản phẩm đóng chai 500ml, ổn định hiệu lực trong 6 tháng. Giá thành 10.000 đ/chai 500 ml
- Năng suất: 100 Kg/ngày

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Bảo vệ thực vật

Ưu điểm của TB/CN:

- Diệt được các loại sâu có pH đường ruột > 9 (sâu tơ, sâu xanh hại cải, sâu cuốn hại mía, v.v...) không gây độc hại cho người, động vật và các côn

trùng có ích

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 600 triệu (kể cả phí đào tạo)

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0097

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BIA ĐEN

Mô tả TB/CN:

- Bia sản xuất từ malt đen, gạo, hoa hublon theo qui trình lên men 2 giai đoạn (chính, phụ) bằng thiết bị lên men cục bộ
- Sản phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, mùi vị thơm ngon đạt các chỉ tiêu cảm quan, hóa lý, vi sinh
- Sản phẩm đóng chai 330 ml và 450 ml thanh trùng bảo quản trên 6 tháng
- Năng suất: 3.000 lít/ngày
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm và nước giải khát

Ưu điểm của TB/CN:

- Chi phí sản xuất thấp, giá thành hạ (3.000 đ/lít) phù hợp qui mô sản xuất vừa và nhỏ
- Có thể sử dụng dây chuyền để sản xuất bia đen và các loại bia khác (bia vàng, bia tươi, bia hơi)

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 700 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0098

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BIA THANH XUÂN

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

MALT ĐẠI MẠCH → XAY NGHIỀN → HÒA BỘT → ĐƯỜNG HÓA ← DỊCH HÓA, NẤU CHÁO ← HÒA BỘT ← XAY NGHIỀN ← GẠO TẺ

↓

LỌC ÉP

↓

NẤU HOA

↓

LỌC BÃ HOA

↓

LẮNG NÓNG, LÀM LẠNH NHANH

↓

MEN GIỐNG → LÊN MEN Ủ BIA

↓

LỌC TRONG

↓

NẠP CO_2

↓

ĐÓNG CHAI

↓

BẢO QUẢN

- Sản phẩm có hàm lượng diacetyl thấp nên khi uống không bị đau đầu. Giá sơ bộ: 1.500 đ/lít
- Năng suất: 1.000 lít/ngày

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 600 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

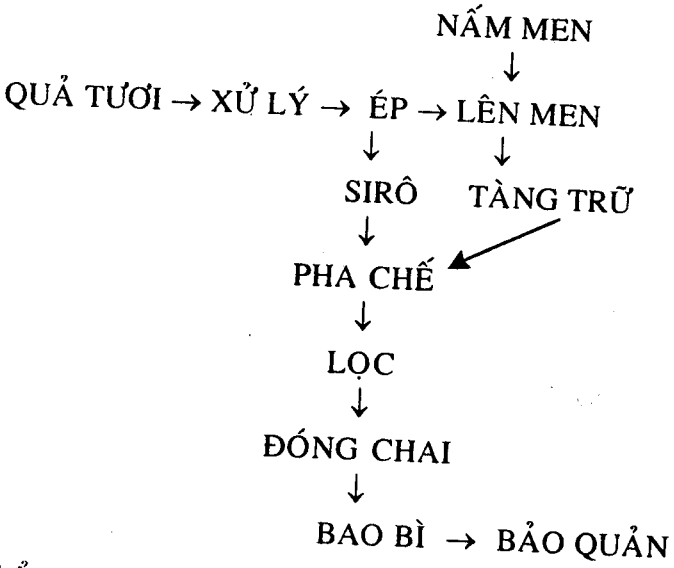
Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0099

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT COCKTAIL BỐN MÙA

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:



- Sản phẩm được sản xuất từ các loại trái cây nhiệt đới, kích thích ngon miệng và kích thích tiêu hóa

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và nước giải khát

Đơn vị bán TB/CN:

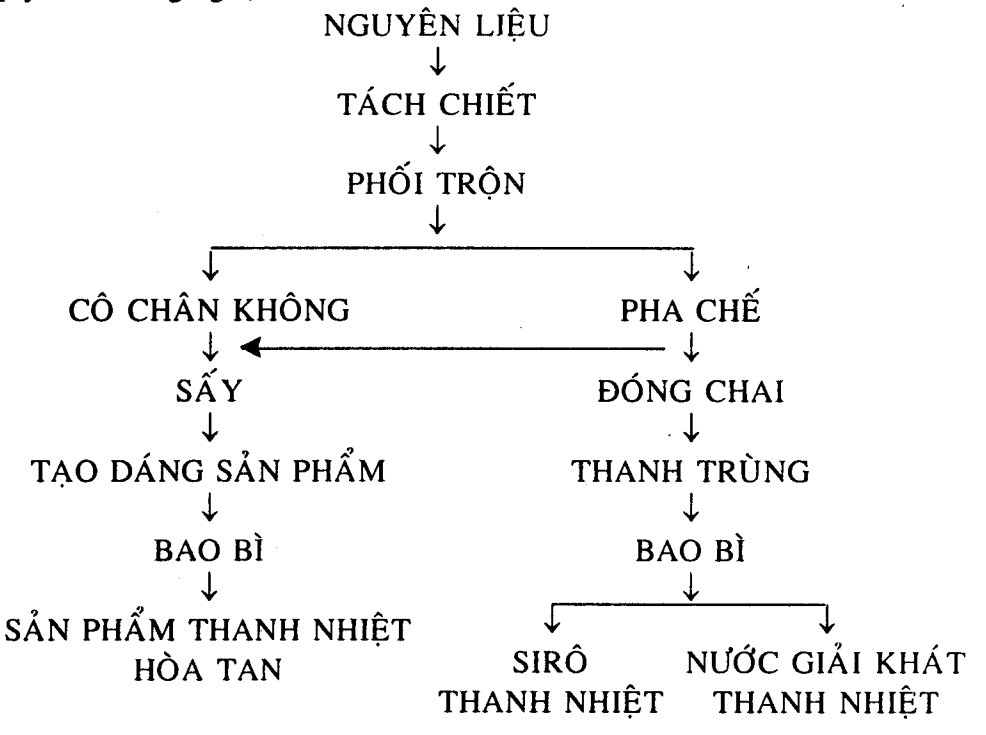
Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0100

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT ĐỒ UỐNG THANH NHIỆT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:



- Thời gian bảo quản 6 tháng (sản phẩm đóng chai) và 24 tháng (sản phẩm hòa tan)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và nước giải khát

Ưu điểm của TB/CN:

- Công nghệ lần đầu tiên sử dụng tại Việt Nam. Sản phẩm sử dụng nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên, không thêm đường hay các chất bảo quản hóa học mà vẫn giữ nguyên được hương vị và màu sắc tự nhiên

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- License công nghệ
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0101

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NƯỚC CAM TƯƠI

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU (quả) → LỰA CHỌN → RỬA → BÓC VỎ → NGHIỀN → ÉP → TÁCH DỊCH QUẢ → PHỐI CHẾ (đường & phụ gia) → ĐỒNG HÓA → □RÓT HỘP → GHÉP NẮP → THANH TRÙNG → DÁN NHÃN → THÀNH PHẨM

- Sản phẩm: hàm lượng đường 120 g/l, hàm lượng axít < 2,5 g/l
- Sản phẩm ở dạng nước quả pha đường, không thịt quả, đóng trong bao bì nhựa ghép nắp nhôm
- Giá thành sơ bộ: 2.500 đ/hộp
- Năng suất: 6.000 hộp/ngày

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và nước giải khát

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 200 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0102

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU TRÁI CÂY

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU (mơ, mận, mai, dứa, cam, nho) → LỰA CHỌN → LÀM SẠCH → ÉP → LÊN MEN CHÍNH → LỌC THÔ → LÊN MEN PHỤ → LƯU TRỮ → PHA CHẾ → LỌC → ĐÓNG CHAI → BAO BÌ → THÀNH PHẨM
- Sản phẩm: hàm lượng cồn: 11,5%, hàm lượng axít: 7 g/l, hàm lượng đường: 60 g/l
- Sản phẩm không sử dụng hóa chất bảo quản, đảm bảo an toàn thực phẩm. Có ứng dụng công nghệ sinh học để nâng cao giá trị dinh dưỡng và cảm quan của sản phẩm
- Năng suất: 1.000 lít/mẻ/15 ngày

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và nước giải khát

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 300 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm

Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0103

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU VANG NHO

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  QUẢ CÁC LOẠI → CHỌN LỌC RỬA SẠCH → ÉP QUẢ VÀ XỬ LÝ DỊCH QUẢ → CHUẨN BỊ MÔI TRƯỜNG LÊN MEN RƯỢU → LÊN MEN CHÍNH → LÊN MEN PHỤ, Ủ CHÍN RƯỢU → XỬ LÝ RƯỢU NON → LỌC TRONG → ĐÓNG CHAI → BẢO QUẢN

- Sản phẩm: hàm lượng cồn 11,5 - 12,5%, hàm lượng đường 50-80 g/l
- Sản phẩm có hương vị đậm đà, thơm dịu mùi trái cây
- Giá thành sơ bộ (kể cả vỏ hộp) chai 0,7 lít là 5.500 đ
- Năng suất: 50.000 chai/năm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và nước giải khát

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 120 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0104

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU CHAMPAGNE

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  QUẢ CÁC LOẠI → CHỌN LỌC RỬA SẠCH → ÉP QUẢ VÀ XỬ LÝ DỊCH QUẢ → CHUẨN BỊ MÔI TRƯỜNG LÊN MEN RƯỢU → LÊN

MEN CHÍNH → LÊN MEN PHỤ, Ủ CHÍN RƯỢU → XỬ LÝ RƯỢU NON → LỌC TRONG → NẠP CO_2 → ĐÓNG CHAI → BẢO QUẢN

- Sản phẩm: Hàm lượng cồn 11,5 - 12,5%, hàm lượng đường 50 - 80 g/l, hàm lượng CO_2 5 g/l
- Sản phẩm có hương vị đậm đà, thơm dịu của trái cây
- Giá thành sơ bộ cho chai 0,7 lít (có cả hộp) là 12.000 đ
- Năng suất: 50.000 chai/năm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và nước giải khát

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- License công nghệ
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị và công nghệ: 150 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0105

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ VÀ CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁC LOẠI RƯỢU VANG QUẢ (300.000 LÍT/NĂM)

Mô tả TB/CN:

- Quy trình sản xuất:

  QUẢ TƯƠI → XỬ LÝ → ÉP → LÊN MEN → TÀNG TRỮ → PHA CHẾ → LỌC → ĐÓNG CHAI → BẢO QUẢN

- Thành phần: Rượu vang quả
  Độ cồn: 14% v/v
  Hàm lượng đường: 60,0 g/l
  Hàm lượng axít: 7,0 g/l

Vitamin các loại

- Năng suất: 1000 lít/ngày
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến nước giải khát

Ưu điểm của TB/CN:

- Tạo ra sản phẩm mới rượu vang quả có gas, lần đầu tiên được nghiên cứu và sản xuất ở Việt Nam
- Sản phẩm thích hợp cho việc pha chế cocktail cùng các loại siro hoa quả khác
- Bảo quản được nguyên liệu để chế biến sau mùa thu hoạch, dây chuyền thích hợp cho sản xuất nhiều loại vang quả

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 quản lý, 1 kỹ thuật, 7 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 50 triệu (kể cả phí đào tạo và phí chuyển giao bí quyết)
- Giá bán máy móc thiết bị: 990 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN99/0106

DÂY CHUYỀN XỬ LÝ, KHAI THÁC, CHẾ BIẾN CÁM GẠO THÀNH DẦU CÁM THỰC PHẨM VÀ KHÔ BÃ LÀM THỨC ĂN GIA SÚC

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ chế biến dầu:

  CÁM → XỬ LÝ → BẢO QUẢN → KHAI THÁC DẦU CÁM THÔ BẰNG ÉP VÍT LIÊN TỤC → THỦY HÓA → TRUNG HÒA → RỬA → SẤY → TẨY MÀU → TẨY MÙI → DẦU THỰC PHẨM

- Quy trình công nghệ chế biến khô bã:

  KHÔ BÃ SAU KHI TÁCH DẦU → CHẾ BIẾN PHỐI TRỘN THÀNH THỨC ĂN GIA SÚC, GIA CẦM

- Năng suất: 2 tấn cám/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Các cơ sở xay xát nhỏ hoặc ở xa cơ sở chế biến có thể xử lý cám để bảo quản sau 30 ngày, cám vẫn có chỉ số axít thấp hơn 20 mg KOH/g dầu
- Bước đầu khai thác dầu cám khô bằng ép cơ học, bước tiếp là trích ly dầu cám bằng dung môi

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 50 triệu (kể cả phí đào tạo và chuyển giao bí quyết)
- Giá bán máy móc thiết bị: 600 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: Nguyễn Kim Sơn - Chức vụ: Phân viện trưởng
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP. HCM
ĐT: 8299678-8299657 - Fax: 84-8-8226689

Mã số: VN01/0344

DÂY CHUYỀN THIẾT BỊ VÀ CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT RƯỢU VANG NẾP THAN 150 LÍT/MẺ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  GẠO NẾP THAN → VO SẠCH → NẤU CHÁO → XỬ LÝ DỊCH → LỌC → LÊN MEN DỊCH LỌC → PHỐI CHẾ → LỌC → SẢN PHẨM VÔ CHAI

- Thành phần độ cồn 15% V
- Năng suất: 150 lít/mẻ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Ưu điểm của TB/CN:

- Dây chuyền thích hợp cho sản xuất nhỏ rượu nếp than

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 3 công nhân
- Năng lượng: điện 50 kW, khí đốt: 5 Kg ga
- Nhà xưởng, đất đai: 250-300 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bí quyết
- Thiết bị sản xuất
- Chuyển giao công nghệ và thiết bị. Tùy theo đối tác căn cứ vào nhu cầu, khả năng khách hàng mà có hình thức chuyển giao phù hợp và hiệu quả

Hình thức cung ứng TB/CN:

- Tổng phân phối

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 20 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 170 triệu
- Phí đào tạo: 5 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 5 triệu
- Nếu chuyển giao công nghệ ngoài TP. HCM chi phí chuyển giao công nghệ cộng thêm 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: TS. Nguyễn Đăng Diệp - Chức vụ: Nghiên cứu cao cấp
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP.HCM
ĐT: 8299678-0903324639 - Fax: 8226689

Mã số: VN01/0345

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT MẠCH NHA VÀ ĐƯỜNG BÁNH GLUCOSE THEO PHƯƠNG PHÁP ENZYME

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU → HỒ HÓA DEXTRIN HÓA → ĐƯỜNG HÓA → LỌC → CÔ ĐẶC CHÂN KHÔNG THÀNH MẠCH NHA → KẾT TINH THÀNH THỎI, MIẾNG ĐƯỜNG GLUCOSE

- Thiết bị, máy móc chủ yếu:
  - Nồi hơi : 1 cái
  - Nồi 2 vỏ (V = 500 lít) : 5 cái
  - Máy lọc ép khung bản : 1 cái
  - Máy ly tâm : 1 cái
  - Thiết bị cô chân không 1000 lít : 1-2 cái
  - Thiết bị kết tinh : 1 cái
- Năng suất: 500 Kg/ca
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:

- Mạch nha: + Hàm lượng đường: 80%
  + DE: 45
  + Màu vàng sáng, dẻo quánh
- Đường bánh: + Hàm lượng đường: 85-90%
  + DE: 60

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Làm bánh kẹo
- Đường bánh để uống với cà phê

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình công nghệ đơn giản
- Máy móc, thiết bị sản xuất trong nước
- Phù hợp với vùng có nhiều khoai mì, công nghiệp địa phương

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: TS. Nguyễn Đăng Diệp - Chức vụ: Nghiên cứu cao cấp
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP.HCM
ĐT: 8299678-0903324639 - Fax: 8226689

Mã số: VN01/0346

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT PECTIN TỪ VỎ HOA QUẢ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU (vỏ hoa quả) → GIA NHIỆT, LÀM KHÔ→ XAY NGHIỀN → XỬ LÝ HÓA CHẤT, GIA NHIỆT NƯỚC, LỌC LẤY DỊCH → KẾT TỦA PECTIN → LỌC LẤY PECTIN → SẤY KHÔ→ XAY NGHIỀN THÀNH BỘT

- Thiết bị, máy móc chủ yếu:
  - Máy xay nghiền thô : 1 cái
  - Thiết bị 2 vỏ gia nhiệt bằng inox : 1 cái
  - Thiết bị trao đổi ion, xử lý nước cứng : 1 cái
  - Máy ly tâm : 1 cái
  - Máy sấy : 1-2 cái
  - Máy xay mịn : 1 cái

- Năng suất: 10-20 Kg/ca
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Độ ẩm: 12%
  - Hàm lượng Pectin: 60%
  - Cảm quan: bột màu vàng sáng, có mùi thơm của vỏ hoa quả

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Sử dụng trong chế biến hoa quả
- Sản xuất mứt hoa quả các loại
- Mứt thạch dừa

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình công nghệ đơn giản
- Nguyên liệu dễ kiếm, giá thành hạ
- Thay thế cho nhập ngoại như hiện nay

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: TS. Nguyễn Đăng Diệp - Chức vụ: Nghiên cứu cao cấp
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP.HCM
ĐT: 8299678-0903324639 - Fax: 8226689

Mã số: VN01/0347

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT NƯỚC CHUỐI ĐÓNG CHAI

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU (làm sạch, bóc vỏ) → XAY NGHIỀN → KHỬ PECTIN, TANIN → LY TÂM (lọc thô) → LỌC TINH → ĐIỀU VỊ → ĐÓNG, VÔ CHAI, ĐÓNG NÚT, CÓ THỂ HẤP THỤ CO_2 → THANH TRÙNG → BẢO QUẢN THÀNH PHẨM

  Có thể sử dụng nước chuối này để cô chân không thành nước chuối cô đặc

- Thiết bị, máy móc chủ yếu:
  - Máy nghiền : 1 cái
  - Máy khuấy trộn : 1 cái

- Máy ly tâm : 1 cái
- Máy lọc định : 1 cái
- Máy vô chai, đóng nút : 1 bộ
- Thiết bị hấp thanh trùng : 1 cái

- Năng suất: 150-200 lít/ca
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
  - Hàm lượng đường: 10-11%
  - Hàm lượng axít: 1 g/lít
  - Cảm quan: + trong suốt, màu vàng sáng
    + mùi vị đặc trưng của chuối

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Sản xuất nước uống từ hoa quả
- Sản xuất rượu vang từ hoa quả

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình công nghệ đơn giản
- Thiết bị, máy móc tự sản xuất trong nước phù hợp với công nghiệp địa phương

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: TS. Nguyễn Đăng Diệp - Chức vụ: Nghiên cứu cao cấp
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP.HCM
ĐT: 8299678-0903324639 - Fax: 8226689

Mã số: VN01/0348

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT RƯỢU VANG NẾP THAN (NẾP CẨM) BẰNG PHƯƠNG PHÁP SINH HỌC VỚI QUI MÔ NHỎ PHÙ HỢP VỚI CÔNG NGHIỆP ĐỊA PHƯƠNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU (nếp than) → DEXTRIN HÓA → ĐƯỜNG HÓA → LÊN MEN CHÍNH → LÊN MEN PHỤ → LỌC → ĐÓNG CHAI → BẢO QUẢN THÀNH PHẨM

- Thiết bị, máy móc chủ yếu: công suất 50 - 100 lít/ngày

- Máy xay nghiền : 1 cái
- Thiết bị gia nhiệt 2 vỏ inox (150 lít) : 1 cái
- Máy ly tâm 1.500 vòng/phút, bằng inox : 1 cái
- Tủ lạnh 150 lít : 1 cái
- Phòng lạnh nhiệt độ: 15 - 20^{0}C : 1 cái (15m^2)
- Máy ép lọc khung bản : 1 cái
- Thiết bị vô chai : 1 cái
- Can 30 lít bằng PE : 50 cái
- Thiết bị nhân giống men : 1 bộ

◆ Năng suất: 100-150 lít/ngày
◆ Đạt tiêu chuẩn nước ngoài
◆ Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là:
- Độ rượu (ethylic): 15^0
- Hàm lượng đường: 6-7%
- Hàm lượng axit: 2-3 g/lít
- Cảm quan: trong suốt, màu hồng sẫm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

◆ Sản xuất rượu các loại

Ưu điểm của TB/CN:

◆ Rút ngắn được thời gian sản xuất
◆ Chất lượng ổn định, không phụ thuộc thời tiết
◆ Tài sản cố định ít khoảng 80 - 100 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phân viện Công nghiệp Thực phẩm
Người liên hệ: TS. Nguyễn Đăng Diệp - Chức vụ: Nghiên cứu cao cấp
Địa chỉ: 58 Nguyễn Bỉnh Khiêm, Q1, TP.HCM
ĐT: 8299678-0903324639 - Fax: 8226689

PHÒNG ĐIỆN TỬ ỨNG DỤNG - PHÂN VIỆN VẬT LÝ TP.HCM

Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 ; Fax: 8234236
Email: dtud@hcmc.netnam.vn
Trưởng phòng: Dương Minh Trí

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0109

MÁY ĐẾM GIỌT CHẤT LỎNG

Mô tả TB/CN:

- Chỉ thị số: 4 số đếm LED
- Phương pháp đếm: quang học
- Đặt thời gian đếm chính xác từ 1 giây đến 99 phút 59 giây
- Nguồn điện: 220V - 50 Hz

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Hóa học, y dược, chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Có thể đếm nhiều loại giọt chất lỏng khác nhau, kể cả những giọt trong suốt như nước
- Có thể dùng thiết bị để đếm số sản phẩm, số vòng quay

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 2,4 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Phạm Minh Tiến
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN00/0022

THIẾT BỊ PHÁT OZON (O_3) DÙNG ĐỂ THANH TRÙNG NƯỚC VÀ KHÔNG KHÍ

Mô tả TB/CN:

- Qua một điện trường cao thế thích hợp, oxy (O_2) trong không khí sẽ chuyển thành Ozon (O_3)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Thanh trùng nước uống, nước sinh hoạt, rửa sạch hải sản trước khi đóng gói. Thanh trùng không khí, khử mùi hôi phòng làm việc

Ưu điểm của TB/CN:

- Hoàn toàn thay thế Chlorine (Cl) trong khâu thanh trùng
- Không gây ô nhiễm môi trường (O_3 sẽ biến thành O_2 sau một thời gian ngắn)
- Thích hợp với điều kiện nóng ẩm ở Việt Nam

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 50-90 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Đăng Lương - Chuyên viên công nghệ
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133

Mã số: VN00/0024

THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ NHIỀU KÊNH

Mô tả TB/CN:

- Dải đo nhiệt độ từ -50^{0}C đến +150^{0}C
- Nguồn điện 220 VAC
- Hiển thị chỉ số LED
- Thiết bị có nhiều kênh đo (10 kênh hay hơn)
- Chuyển kênh đo bằng tay hay tự động
- Đo từ xa, dây nối có thể kéo dài hơn 50 m
- Đầu đo có thể nhúng hoàn toàn vào chất lỏng
- Độ phân giải ± 0,1^{0}C
- Độ chính xác ± 1,5^{0}C
- Cảm biến loại bán dẫn được sản xuất tại Mỹ
- Có thể thiết kế theo module công nghiệp, đã có biện pháp chống nhiễu
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng đo nhiệt độ, quan sát sự thay đổi nhiệt độ ở nhiều lò sấy, nhiều kho đông lạnh khác nhau cùng một lúc và tại văn phòng

Ưu điểm của TB/CN:

- Độ tin cậy cao đã đưa vào sử dụng nhiều nơi trong công nghiệp
- Khi hư hỏng có thể sửa chữa trong vòng 24 giờ
- Dải đo có thể đo với nhiệt độ cao hơn theo yêu cầu người sử dụng. Trường hợp này sẽ dùng loại cảm biến khác

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: tùy theo thỏa thuận
- Chi tiết khác: bảo hành 6 tháng

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng - Phân viện Vật lý
Người liên hệ: Dương Minh Trí - Chức vụ: Trưởng phòng
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP.HCM
ĐT: 8224890 - Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN00/0028

THIẾT BỊ ĐO pH 1299

Mô tả TB/CN:

- Thiết bị là loại đo hiện số cầm tay, gọn nhẹ
- Chỉ thị LCD cao 13 mm, hiện số
- Nguồn điện 9 VDC hay (theo yêu cầu) điện 220 VAC
- Máy có thể hoạt động liên tục 24/24 giờ
- Điện cực rời của hãng Scientific Instruments (Mỹ)
- Núm bấm tắt mở điện phẳng trên bề mặt thiết bị
- Có chế độ tắt điện sau và phút để tiết kiệm pin
- Độ phân giải 0,01 pH
- Dây đo nối từ điện cực đến thiết bị đo có thể kéo dài vài mét
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đo độ pH, độ chua trong các dung dịch, hóa chất

Ưu điểm của TB/CN:

- Loại thiết bị đo pH (kiểu cây bút) trị số đo không chính xác, rất mau hỏng và khi hỏng không thể sửa chữa được. Loại có chất lượng giá rất cao. pH 1299 đạt tiêu chuẩn kỹ thuật nước ngoài, độ tin cậy độ chính xác cao, giá rẻ
- Khi hư hỏng có thể sửa chữa trong vòng 24 giờ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 1,2 triệu

- Chi tiết khác: bảo hành 1 năm cho thiết bị đo. Điện cực bảo hành 4 tháng (Thường điện cực bị hư là do bất cẩn của người sử dụng. Nếu bảo quản tốt điện cực của thiết bị đo pH 1299 có thể dùng rất lâu)

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng - Phân viện Vật lý
Người liên hệ: Dương Minh Trí - Chức vụ: Trưởng phòng
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP.HCM
ĐT: 8224890 - Fax: 8234133 - Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN00/0029

MÁY ĐO pH/REDOX (pH-62K)

Mô tả TB/CN:

- Dải đo: 0 - 14 pH
- Chỉ thị số: tinh thể lỏng LCD cao 13mm
- Nguồn điện: pin 9V hay điện lưới 220V xoay chiều
- Loại máy đo cầm tay
- Điện cực thủy tinh rời của hãng Sentek (Anh)
- Máy có thể đo pH và thế oxy hóa khử Redox (mV)
- Bù trừ nhiệt độ (Temperature compensation): 0 - 100^{0}C
- Độ chính xác: - (pH) ± 0,02 pH
  - (mV) ± 2% trị số đo
- Công suất: với pin 9V có thể dùng liên tục 200 giờ
- Tổng trở ở ngã vào máy đo khoảng $10^{12}\Omega$
- Nhiệt độ môi trường của máy đo: 0 - 45^{0}C
- Kích thước: 150 x 86 x 30 mm
- Trọng lượng: 300 g

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm, hóa học, sinh học, môi trường

Ưu điểm của TB/CN:

- Đạt độ chính xác rất cao (± 0,02 pH)
- Gọn nhẹ
- Giá rẻ và bền

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 2,4 - 2,9 triệu tùy loại điện cực

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Dương Minh Trí - Chức vụ: Trưởng phòng
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN01/0211

THIẾT BỊ ĐO, GHI NHIỆT ĐỘ 8 KÊNH KẾT NỐI MÁY TÍNH 8C-TMR-601

Mô tả TB/CN:

- Dải đo nhiệt độ: từ -40^{0}C đến 130^{0}C
- Độ phân giải: 0,1^{0}C
- Độ chính xác: ± 0,5^{0}C
- Cảm biến nhiệt độ: KTY-10 (Siemens - Đức)
- Đầu đo: bằng inox, có thể nhúng hoàn toàn trong chất lỏng
- Dây đo: 5 m
- Điện nguồn: 220 V, 50 Hz
- Kết nối máy tính qua cổng nối tiếp (cổng COM)
- Độ phân giải của bộ biến đổi A/D: 12 bit
- Phần mềm đi kèm thiết bị: chọn kênh đo, chọn thời gian và nhịp ghi số liệu dễ dàng, hiển thị số đo nhiệt độ trên màn hình máy tính, vẽ đồ thị nhiệt độ của các kênh theo thời gian, lưu số liệu đo nhiệt độ vào tập tin *.txt có thể nhúng vào các phần mềm xử lý số liệu khác (như Microsoft Excel), in kết quả ghi nhiệt độ và các thông số ghi kèm theo...

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đo và ghi nhiệt độ tại các lò sấy chuối, sấy men vi sinh, lò ấp trứng, kho lúa dự trữ quốc gia, bể nuôi tôm, kho đông lạnh, v.v... đáp ứng nhiều yêu cầu khác nhau của nhiều ngành công nghiệp, chế biến thực phẩm, nuôi trồng bảo quản thủy hải sản, y dược, phòng thí nghiệm, môi trường, khí tượng thủy văn

Ưu điểm của TB/CN:

- Hoạt động ổn định, độ tin cậy cao
- Đo và ghi nhiệt độ tại nhiều nơi cùng một lúc
- Có thể kéo dài dây đo hơn 50 m
- Đầu đo có thể thiết kế tùy theo yêu cầu người sử dụng
- Lưu hồ sơ số liệu đo nhiệt độ, in ấn kết quả thu ghi nhiệt độ dễ dàng
- Có thể hợp đồng với người sử dụng để thực hiện chế tạo các thiết bị kết nối với máy tính để đo và ghi các đại lượng vật lý chuyển đổi được thành tín hiệu điện như: nhiệt độ ở những dải đo khác cao hơn với loại cảm biến khác, độ ẩm, độ dẫn điện dung dịch, độ mặn, độ pH, cường độ từ trường, tốc độ gió, v.v...

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Thiết bị và phần mềm mới được thực hiện hoàn chỉnh

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 8,9 triệu (gồm I/O modul, 8 đầu đo và phần mềm, chưa tính 5% thuế GTGT)
- Chi tiết khác: bảo hành 1 năm

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng - Phân viện Vật lý
Người liên hệ: Phạm Minh Tiến
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP.HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN01/0349

THIẾT BỊ ĐO NHIỆT ĐỘ HIỆN SỐ DTM-A01

Mô tả TB/CN:

- Thiết bị là loại gọn nhẹ cầm tay
- Nguồn điện với pin 9V hay điện lưới 220 VAC, có thể hoạt động liên tục 24/24 giờ
- Chỉ thị hiện số tinh thể lỏng LCD cao 13 mm
- Cảm biến nhiệt độ là loại cặp nhiệt điện Typ K sản xuất tại Đức
- Đầu đo có thể nhúng vào chất lỏng
- Độ phân giải $0,1^0$C.
- Độ chính xác $\pm 1^0$C
- Dải đo từ -65^0C đến 1150^0C chia 2 thang đo: -65^0C đến $+199,9^0$C
  -65^0C đến $+1150^0$C
- Ngõ ra analog
- Máy có thể thiết kế theo module công nghiệp, hiện số LED (thích hợp nơi ít ánh sáng). Dây đo cặp nhiệt điện có thể kéo dài tùy theo yêu cầu người sử dụng
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng trong công nghiệp tất cả cần đo điện độ từ -65^0C đến 1150^0C

Ưu điểm của TB/CN:

- Độ tin cậy, chính xác rất cao
- Khi hư hỏng có thể sửa chữa trong vòng 24 giờ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 1,5 - 1,8 triệu (tùy đầu đo)
- Chi tiết khác: bảo hành 1 năm

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Dương Minh Trí - Chức vụ: Trưởng phòng
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN01/0350

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ OZONE VIOZONA XỬ LÝ KHÍ THẢI CÔNG NGHIỆP

Mô tả TB/CN:

- Công nghệ xử lý khí thải công nghiệp (có mùi và độc hại, gây ô nhiễm môi trường) gồm các thành phần như NH_3, SO_2, H_2S, NO, NO_2, hoặc các dung môi hữu cơ ở xưởng nhuộm:
  HÚT GOM KHÍ (có chỉ số bay hơi cao, không thể hoặc ít khả năng hòa tan) → LỌC BỤI → ĐIỀU PHỐI LƯU TỐC DÒNG KHÍ → PHỐI VÀO BUỒNG PHẢN ỨNG → CHUYỂN KHÍ (có chỉ số bay hơi thấp, khả năng hòa tan triệt để) QUA THÁP HẤP THỤ (hoặc hấp phụ) → XỬ LÝ (hoặc thu hồi) DỊCH HÒA TAN → KHÍ SẠCH
- Thiết bị phát ozone (O_3) VIOZONA là một tổ hợp gồm các công đoạn:
  XỬ LÝ KHÍ ĐẦU VÀO (khử bụi, ẩm) → ĐỊNH LƯỢNG KHÍ → TẠO PHÂN TỬ OZONE (bằng điện trường corona chuẩn) → CHUYỂN KHÍ OZONE VÀO VÙNG PHẢN ỨNG (ozona hoặc ozonit)
- Năng suất: tùy thuộc lượng khí thải cần xử lý, từ 20.000 - 80.000 m^3/giờ hoặc cao hơn

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xử lý khí thải công nghiệp - bảo vệ môi trường trong các ngành:
  - Chế biến cao su và mủ latex
  - Thuộc da
  - Nhuộm, hồ, chuội trong công nghệ dệt
- Xử lý nước:
  - Nước cấp sinh hoạt (thanh trùng, khử độc tố)
  - Nước tinh khiết
  - Nước thải (khử trùng, khử độc tố)
  - Nước công nghệ: chế biến dược phẩm, thực phẩm, y khoa, sinh học (thanh trùng, khử độc tố, tẩy màu, khử mùi), điều chế chất bán dẫn trong công

nghiệp điện tử (khử, loại tạp chất có hại)
- Sử dụng trong công nghệ tổng hợp các hợp chất hóa học, tẩy màu

Ưu điểm của TB/CN:
- Là giải pháp công nghệ xử lý khí thải công nghiệp mới chưa được triển khai trong nước
- Không sử dụng hóa chất đắt tiền và gây tác hại môi trường, tinh giản công đoạn và đa năng trong xử lý
- Hiệu quả cao

Mức độ phát triển của TB/CN:
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử (xử lý khí thải)
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ (thủy sản)

Yêu cầu đầu vào:
- Nhân lực: 1 quản lý, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 3 - 12 kW
- Nguyên liệu: những hóa chất thông thường, rẻ tiền, sản xuất trong nước
- Nhà xưởng, đất đai: khoảng 10 m^2 có mái, tường, riêng biệt (tùy thuộc vào lượng và quy mô sử dụng)
- Các thông số khác: tùy thuộc vào quy mô và công nghệ sử dụng chuyên biệt

Phương thức chuyển giao TB/CN:
- Bán TB/CN
- Liên doanh sản xuất
- Tư vấn kỹ thuật

Hình thức cung ứng:
- Bán trực tiếp
- Hợp tác đại lý độc quyền

***Chào giá** (tham khảo):*
- Giá bán máy móc thiết bị: từ 90 triệu trở lên (tùy loại và cỡ)
- Chi tiết khác: giá tùy thuộc vào qui mô, mức độ phức tạp, địa điểm lắp đặt. Chuyển giao công nghệ bao gồm: dự toán, thiết kế, chế tạo, lắp đặt, tư vấn và hướng dẫn vận hành. Thiết bị được bảo hành 12 tháng và bảo trì vĩnh viễn

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng - Phân viện Vật lý

Người liên hệ: Nguyễn Đăng Lương - Chức vụ: Chuyên viên công nghệ

Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP.HCM
ĐT: 8224890 - Fax: 8234133

Mã số: VN01/0351

MÁY ĐO VÀ KHỐNG CHẾ pH (pH Controller 62K)

Mô tả TB/CN:

- Dải đo và khống chế: 0 ... 14 pH
- Chỉ thị số: tinh thể lỏng LCD cao 13 mm
- Nguồn điện: 220 VAC
- Loại máy để bàn hoặc gắn vào tường, thiết bị
- Điện cực thủy tinh lỏng Sentek (Anh)
- Bù trừ nhiệt: 0 ... 100^{0}C
- Độ chính xác pH = ± 0,02

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm, hóa học, môi trường...

Ưu điểm của TB/CN:

- Đạt độ chính xác cao (± 0,02 pH)
- Hậu mãi chu đáo
- Giá rẻ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy mẫu thiết bị: 3,5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Thới Hòa

Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN01/0370

MÁY ĐO NHIỆT ĐỘ HIỆN SỐ DTM - 092K

Mô tả TB/CN:

- Dải đo nhiệt độ: từ -50^0C đến $+150^0$C
- Chỉ thị số: tinh thể lỏng LCD cao 13 mm
- Đầu đo bán dẫn thiết kế theo yêu cầu người sử dụng (ví dụ: dây đo có thể dài trên 20 m)
- Độ phân giải: $0,1^0$C
- Nguồn điện: pin 9V
- Loại máy đo: cầm tay

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm, các ngành hóa sinh

Ưu điểm của TB/CN:

- Độ chính xác cao
- Gọn nhẹ
- Giá rẻ và bền

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: từ 1-1,2 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Dương Minh Trí - Chức vụ: Trưởng phòng
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN01/0371

THIẾT BỊ ĐO VÀ KHỐNG CHẾ NHIỆT ĐỘ TC-0005R

Mô tả TB/CN:

- Dải đo từ -55^{0}C đến +150^{0}C
- Dải khống chế: 40^{0}C đến +150^{0}C
- Độ phân giải ± 0,1^{0}C
- Độ chính xác ± 1^{0}C
- Có núm chỉnh nhiệt độ cần khống chế
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đo và khống chế nhiệt độ cho các lò sấy, bể chất lỏng...

Ưu điểm của TB/CN:

- Nhờ dùng linh kiện bán dẫn để khống chế nhiệt độ (so với các nơi khác dùng rơle) nên nhiệt độ khống chế có thể chính xác thấp hơn ± 1^{0}C
- Mạch điện tử đặc biệt (zero switching IC) chỉ cho ngắt điện khi điện thế gần về zero, không gây nhiễu điện, đáp ứng tiêu chuẩn chống nhiễu quốc tế

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: khoảng 1,9 triệu
- Chi tiết khác: bảo hành 6 tháng

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Dương Minh Trí - Chức vụ: Trưởng phòng
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

Mã số: VN01/0372

MÁY ĐO ĐỘ DẪN ĐIỆN DUNG DỊCH SCM-2000A

Mô tả TB/CN:

Máy có 3 dải đo:

1. Từ 0 đến 199,9 $\mu S/cm^2$
2. Từ 0 đến 1999 $\mu S/cm^2$
3. Từ 0 đến 19,99 mS/cm^2

- Chỉ thị số: tinh thể lỏng LCD cao 13 mm
- Nguồn điện: pin 9V
- Loại máy đo: cầm tay
- Đầu đo dùng điện cực graphit loại siêu sạch
- Ngõ ra analog

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Hóa học, sinh học, chế biến thực phẩm, y dược

Ưu điểm của TB/CN:

- Độ chính xác cao tương đương máy ngoại nhập
- Gọn nhẹ, bền, giá rẻ
- Đầy đủ linh kiện để thay thế, sửa chữa nhanh chóng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 2 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Phòng Điện tử Ứng dụng, Phân viện Vật lý TP. HCM
Người liên hệ: Nguyễn Thới Hòa
Địa chỉ: 01 Mạc Đĩnh Chi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8224890 – Fax: 8234133 – Email: dtud@hcmc.netnam.vn

TRUNG TÂM CÔNG NGHỆ MỚI ALFA

Địa chỉ VP: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám,
Phường 7, Quận Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868-9702683-8422073
Fax: 9700868-8298540
Email: alfa@hcm.vnn.vn
Giám đốc: ThS. Lê Thượng Mãn

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0001

MÁY LIÊN HOÀN CHIẾT RÓT, ĐÓNG NẮP, DÁN MÀNG CO

Mô tả TB/CN:

- Dây chuyền tự động rửa, chiết, đóng nắp và dán màng co cho các loại chai có dung tích từ 0,5 lít đến 1,5 lít
- Qui trình sản xuất:

  MÁY RỬA CHAI → MÁY CHIẾT → MÁY ĐÓNG NẮP → MÁY MÀNG CO
- Máy rửa chai vận hành theo từng mẻ
- Máy chiết vận hành liên tục
- Năng suất: 1.000 chai/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Nước tinh khiết đóng chai
- Thực phẩm đóng chai

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá đầu tư thấp (bằng 1/3 hệ thống ngoại nhập)
- Giảm số lượng công nhân sản xuất
- Giảm tỉ lệ phế phẩm
- Giảm giá thành sản phẩm
- Tăng năng suất lao động

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 70 triệu (bán tự động), 100 triệu (tự động)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN99/0002

MÁY XẮT LÁT CÁC LOẠI CỦ

Mô tả TB/CN:

- Máy được chế tạo theo nguyên lý cắt liên tục
- Thùng chứa đứng yên, mâm cắt quay liên tục. Trên mâm cắt gồm 3 lưỡi dao cắt được bố trí đều, nhằm tạo cho moment cắt được ổn định
- Mâm cắt được bố trí thẳng đứng, thùng chứa nằm ngang có máng đưa nguyên liệu vào
- Mô tơ kéo chuyển động quay chính, công suất 1HP, có giảm tốc
- Thiết bị được chế tạo bằng vật liệu inox
- Có cơ cấu điều chỉnh dao cắt để đạt được độ dày mỏng từ 0,5 - 5 mm
- Năng suất: 30 kg/giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến rau quả thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Bảo đảm được yêu cầu vệ sinh thực phẩm
- Tăng năng suất sản xuất
- Cơ cấu đơn giản, phụ tùng dễ thay thế

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 15 triệu/máy (20 kg/giờ)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN99/0003

MÁY RANG CÀ PHÊ BÁN TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Thiết bị dùng để rang cà phê đã được sơ chế và phơi khô
- Thiết bị rang bao gồm:
  - Thùng rang dạng cầu bằng inox, D = 1.000 mm, được đặt phía trên bếp ga cung cấp nhiệt và đặt bên trong buồng đốt
  - Bếp ga cung cấp nhiệt cho thùng rang và được điều chỉnh, tự động cấp ga thông qua bộ điều khiển nhiệt độ và cơ cấu van tiết lưu khí
  - Động cơ và hệ thống điện, điều khiển toàn bộ quá trình rang như tốc độ quay, thời gian, nhiệt độ
- Năng suất: 70 - 100 kg/giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Ngành chế biến cà phê
- Ngành chế biến thức ăn gia súc
- Một số ngành thực phẩm khác

Ưu điểm của TB/CN:

- Tăng năng suất lao động, giảm thời gian của quá trình rang
- Giảm giá thành sản phẩm cho nhà đầu tư
- Thao tác đơn giản, giảm được thời gian làm việc trong môi trường nóng
- Tự động hóa một số khâu vận hành phức tạp trong qui trình, do đó sẽ đạt

được độ ổn định của sản phẩm sau khi rang
- Không tỏa nhiệt ra môi trường xung quanh nhờ có lớp cách nhiệt
- Tiết kiệm được một lượng lớn nhiên liệu (chỉ 2 kg gas/mẻ/100 kg sản phẩm)

Mức độ phát triển của TB/CN:
- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:
- Nhân lực: 1 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:
- Bán TB/CN
- Liên doanh sản xuất

***Chào giá** (tham khảo):*
- Giá bán máy móc thiết bị: 28 triệu/máy (70 kg/giờ); 40 triệu/máy (100 kg/giờ)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN99/0004

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT THỨC ĂN VIÊN CHO TÔM

Mô tả TB/CN:
- Quy trình sản xuất:

  NGHIỀN THÔ → NGHIỀN TINH → TẠO ẨM → TRỘN → ÉP ĐÙN TỰ PHÁT NHIỆT → LÀM MÁT → CẮT → SẤY
- Năng suất: 200 kg/giờ
- Sản phẩm có độ đạm cao (35%), độ rã thức ăn trong nước từ 4-7 giờ
- Thức ăn được tiệt trùng tránh mầm bệnh, bề mặt sản phẩm bóng và có mùi hấp dẫn

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:
- Nuôi tôm

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá đầu tư thấp
- Giá thành thức ăn rẻ (khoảng 1/3 so với thức ăn ngoại nhập)
- Tỉ trọng tương đương với thức ăn ngoại nhập

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 150 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 301 Cách Mạng Tháng Tám, Q. Tân Bình, TP. HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 8640252-8298540

Mã số: VN00/0139

HỆ THỐNG TRAO ĐỔI ION VÀ LÀM MỀM NƯỚC

Mô tả TB/CN:

- Nước nguồn có hàm lượng ion cao được bơm qua cột lọc cation, có chứa nhựa trao đổi ion Cationit RH. Ion dương được giữ lại theo phản ứng:

$$_{M}\,k+ + KRH \rightarrow MRk + KH^{+}$$

- Nước đã loại bỏ ion dương được tiếp tục đưa sang cột lọc anion, có chứa nhựa trao đổi ion Anionit R'OH. Ion âm được giữ lại theo phản ứng:

$$N^{l-} + lR'OH \rightarrow NR'_{l} + lOH^{-}$$

- Nước ra khỏi thiết bị có hàm lượng ion nằm trong tiêu chuẩn
- Công suất: từ 200 lít/giờ đến 50.000 lít/giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Có thể điều chỉnh các chỉ tiêu kỹ thuật theo yêu cầu

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Loại bỏ các ion gây hại trong nước nguồn (hộ gia đình, khu dân cư hoặc nhà máy sản xuất), làm mềm nước lò hơi

Ưu điểm của TB/CN:

- Gọn gàng, dễ thao tác
- Hiệu suất xử lý cao (hơn 80%)
- Thời gian sử dụng vật liệu lâu (hơn 3 năm)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Nhà xưởng, đất đai: 0,4 x 0,6 m^2 cho hệ 500 lít/giờ

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Đào tạo
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại: 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: trung bình 7 triệu cho hệ xử lý 1.000 lít/giờ

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0140

HỆ THỐNG XỬ LÝ NƯỚC NHIỄM MẶN VÀ NƯỚC LỢ THÀNH NƯỚC NGỌT

Mô tả TB/CN:

- Nước nhiễm mặn sau khi qua thiết bị lọc vắt, lọc tinh (để loại bỏ cặn không tan, sẽ được bơm cao áp đưa vào cột lọc thẩm thấu ngược. Với tính chất của màng thẩm thấu và do áp lực cao được tác động từ bên ngoài, các

ion Cl^- sẽ tập trung vào một ngăn và đi theo đường ống dẫn đến bồn chứa (dòng tinh khiết), trước khi được phân phối đến nơi sử dụng.

- Công suất: từ 200 lít/giờ đến 20.000 lít/giờ (nước thành phẩm)
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Hàm lượng muối NaCl sau xử lý thấp hơn 250 mg/lít, đạt tiêu chuẩn Việt Nam và thế giới

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các khu vực dân cư có nguồn nước nhiễm mặn, nhiễm lợ
- Các nhà máy sản xuất dược phẩm, thực phẩm, mỹ phẩm, xi mạ, dệt nhuộm,... có sử dụng nguồn nước có muối cao

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng và bảo trì đơn giản
- Ngoài muối, hệ thống còn xử lý loại trừ các ion dương và ion khác với hiệu suất xử lý hơn 90%
- Nước sau xử lý tương đương nước cất 1 lần
- Thiết bị có cấu tạo vỏ bằng thép không rỉ (inox), theo tiêu chuẩn quốc tế

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 5 HP công suất xử lý 500 lít/giờ (nước thành phẩm)
- Nhà xưởng, đất đai: 0,5 x 1 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại: 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 45 triệu cho hệ có công suất 200 lít/giờ
  65 triệu cho hệ có công suất 500 lít/giờ

90 triệu cho hệ có công suất 1.000 lít/giờ

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0141

HỆ THỐNG XỬ LÝ NƯỚC NGẦM NHIỄM PHÈN SẮT NẶNG

Mô tả TB/CN:

- Nước ngầm được bơm vào hồ chứa đầu, điều chỉnh trị số pH thích hợp trước khi được oxy hóa bằng thiết bị chuyên dùng. Sắt (III) sẽ kết tủa ở dạng hydroxyt:

$$2Fe^{2+} + 5H_2O + [O] \rightarrow 2Fe(OH)_3\downarrow + 4H^+$$

  kết tủa được lọc bởi thiết bị lọc tuyển nổi, được khử màu và mùi bằng than hoạt tính trước khi đưa đi sử dụng
- Công suất: từ 100 lít/giờ đến 100.000 lít/giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Nước sau xử lý có các chỉ tiêu sắt (Fe ≤ 0,3 mg/lít), pH, độ trong, độ màu, hàm lượng cặn đạt tiêu chuẩn cho phép

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Nước sinh hoạt, ăn uống và nước phục vụ sản xuất công nghiệp cho tất cả các ngành

Ưu điểm của TB/CN:

- Oxy hóa và chuyển triệt để sắt (II) sang sắt (III) kết tủa
- Xử lý được các nguồn nước ngầm nhiễm phèn rất nặng, đến 100 mg/lít
- Rửa vật liệu lọc dễ dàng. Thời gian sử dụng vật liệu lọc lâu

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 8 HP/hệ có công suất 10.000 lít/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 4 x 7 m^2/hệ 10.000 lít/giờ

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại: 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: – Hệ 500 lít/giờ, giá khởi điểm 7,5 triệu
  – Hệ 10.000 lít/giờ, giá khởi điểm 90 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0152

HỆ THỐNG XỬ LÝ NƯỚC THẢI NHÀ MÁY THUỐC TRỪ SÂU

Mô tả TB/CN:

- Nước thải được đưa vào thiết bị phản ứng, được tiếp xúc với khí ozone trong một thời gian nhất định với sự có mặt của chất xúc tác. Trước khi thải ra môi trường, nước thải đã qua khâu lắng và lọc trong
- Công suất: 2 m^3 – 5 m^3/mẻ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  – Giá thành xử lý 1 m^3 nước thải: 5.000đ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Nước thải nhà máy sản xuất hóa chất, sản xuất thuốc trừ sâu, sản xuất cao su

Ưu điểm của TB/CN:

- Chiếm ít mặt bằng

- Có thể xử lý được các hợp chất hữu cơ khó phân hủy (ví dụ như hợp chất mạch vòng...) mà các phương pháp khác không xử lý được

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất ở quy mô công nghiệp

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Nguyên liệu: H_2O_2, Fe_2O_3

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại: 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 150 triệu/hệ 5 m^3/mẻ
- Phí đào tạo: 5 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 10 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0155

HỆ THỐNG XỬ LÝ VÀ THU HỒI BỤI THẢI

Mô tả TB/CN:

- Khí thải mang hàm lượng bụi cao được quạt ly tâm đưa vào hệ thống cyclone. Các hạt bụi dưới tác động của lực ly tâm sẽ va đập vào thành cyclone và rơi theo trọng lực xuống túi vải ở dưới
- Phần bụi còn lại trong khí thải được tiếp xúc với màng nước ở thiết bị tiếp xúc và được hấp thụ vào nước

- Bụi chứa ở túi vải được thu hồi định kỳ
- Công suất: xử lý đến 50.000 m^3 khí thải/giờ
- Đạt tiêu chuẩn môi trường Việt Nam (về chỉ tiêu bụi)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Khí thải mang hàm lượng bụi cao của các lò đúc gang, đúc đồng, đúc nhôm, xí nghiệp chế biến gỗ, xí nghiệp chế biến thực phẩm gia súc

Ưu điểm của TB/CN:

- Đạt tiêu chuẩn mỹ thuật công nghiệp, dễ dàng tháo ráp
- Thu hồi đáng kể lượng bụi quý để làm nguyên liệu tái sử dụng
- Khí thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn môi trường Việt Nam

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện quạt 5 HP

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại: 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 40 triệu/hệ 10.000 m^3 khí thải/giờ
- Phí đào tạo: 3 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0186

MÁY ĐO VÀ ĐIỀU CHỈNH pH TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- pH là một chỉ tiêu rất quan trọng của môi trường (nước cấp, nước thải, đất). Máy áp dụng nguyên tắc bộ chuyển đổi gavanic để thực hiện mạch đo độ pH nhờ tín hiệu của đầu dò có sẵn của hãng Prominent, và với bộ khuếch đại được lắp ráp trong nước, chuyển đổi thành tín hiệu số để hiển thị
- Mạch kiểm soát và điều khiển theo nguyên lý vòng kín sẽ hồi tiếp những biến đổi tín hiệu đầu ra, so sánh với tín hiệu đầu vào để tác động lên bơm định lượng, đưa hóa chất vào để điều chỉnh pH đầu ra
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Giá thành bằng 1/2 giá máy nhập (Đức)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đo và điều chỉnh pH nước cấp, nước thải; để có trị số pH phù hợp cho các công đoạn xử lý tiếp theo

Ưu điểm của TB/CN:

- Gọn, nhẹ. Có thể gắn đầu dò trực tiếp vào đường ống để đo pH của dòng chảy động.
- Sai số bằng ± 0,5%
- Không chỉ đo mà còn điều chỉnh pH theo yêu cầu người sử dụng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất ở quy mô công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 1 hệ thống gồm đầu đo (điện cực), bộ chuyển đổi tín hiệu, màn hình hiển thị, bơm định lượng, dây dẫn,... giá 12 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0187

MÁY ĐÓNG GÓI VÀ ĐỊNH LƯỢNG TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Nguyên liệu dạng bột, hạt (rắn) hoặc lỏng được đổ sẵn vào phễu và được định lượng chính xác. Giấy đóng gói từ cuộn giấy trên trục đỡ được kéo qua các lô căng
- Hệ thống dán nhiệt bằng điện trở sẽ dán giấy (theo phương chuyển động)
- Dao cắt cắt rời từng gói một
- Nếu bao bì cần định hình (in chữ và hình chính xác) thì cần thêm bộ khung định hình
- Công suất: 30 - 70 gói/phút

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đóng gói các dạng sản phẩm bột (bột dinh dưỡng, bột nêm,...), dạng hạt (đậu phộng da cá, kẹo,...), dạng lỏng (dầu ăn, dầu gội đầu,...), dạng rắn (bánh, mì ăn liền,...)

Ưu điểm của TB/CN:

- Thay đổi được nhiều loại cỡ bao khác nhau
- Tỉ lệ hư hỏng ít (1%)
- Định lượng chính xác (sai số 2%)
- Giá thành bằng 1/3 máy nhập của Đài Loan

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất ở quy mô công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 5 HP

- Nhà xưởng, đất đai: 0,8 x 1 m^2
- Nguyên liệu: giấy cuộn (định hình hoặc trơn)

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 45 triệu cho loại đóng gói đứng (60 gói/phút)
  60 triệu cho loại đóng gói nằm (60 gói/phút)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0188

MÁY PHÁT OZON DÙNG DIỆT KHUẨN NƯỚC, HẢI SẢN, NGŨ CỐC, RAU QUẢ

Mô tả TB/CN:

- Không khí được sấy khô để loại trừ hơi nước, trước khi đưa vào ống điện cực. Ở điện thế cao 15.000 volt, dưới tác động của hồ quang, oxygen có trong không khí sẽ tổng hợp thành ozon (O_3) theo phản ứng:

$$3O_2 \rightarrow 2O_3$$

  Ozon được phun thẳng vào dòng nước cần diệt khuẩn, hoặc sục vào bồn nước để có nước đã bão hòa ozon, dùng rửa hải sản hoặc rau quả
- Công suất: thể tích nước xử lý được tối đa 40 m^3/giờ
- Sản phẩm sau khi bão hòa ozon đạt các tiêu chuẩn vi sinh theo quy định của Bộ Y tế, kể cả tiêu chuẩn quốc tế (để xuất khẩu hải sản, rau quả)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Diệt khuẩn nước tinh lọc, nước khoáng đóng chai
- Rửa rau quả và ngũ cốc (sản xuất rau sạch)
- Rửa sạch bề mặt hải sản: cá, tôm, mực,... phục vụ xuất khẩu

Ưu điểm của TB/CN:

- Không đưa hóa chất gây hại và có mùi vào sản phẩm (như Javel, Clorin,...)
- Tiết kiệm được lượng clo dùng rửa hải sản. Trung bình sau 10 tháng sử dụng thiết bị sẽ hoàn vốn mua hóa chất Clo
- Không những diệt khuẩn bề mặt, ozon còn thấm sâu vào sản phẩm ở độ dày (1-2) cm, bảo đảm diệt toàn bộ vi khuẩn, nấm men, nấm mốc
- Không để lại lượng dư hóa chất. Sau 30 phút, ozon sẽ phân hủy trở lại thành oxygen
- Ozon còn thực hiện phản ứng oxy hóa các chất hữu cơ độc hại thành CO_2 và H_2O. Oxy hóa và tách các kim loại nặng ở dạng kết tủa
- Tạo mùi vị đặc trưng của sản phẩm (nước) giàu oxygen
- Tiêu hao năng lượng rất ít

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất ở quy mô công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 600 W cho công suất xử lý 1.000 lít nước/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 0,4 x 0,8 m^2
- Nguyên liệu: oxygen chai (tinh khiết) hoặc không khí bình thường

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Đào tạo
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 20 triệu cho loại máy xử lý 1.000 lít nước/giờ
  30 triệu cho loại máy xử lý 2.000 lít nước/giờ

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0189

DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT NƯỚC TINH LỌC ĐÓNG CHAI

Mô tả TB/CN:

- Nước ngầm từ bồn chứa đầu được đưa sang thiết bị lọc thô (inox), thiết bị khử mùi (inox), hệ trao đổi ion (inox) hoặc hệ lọc thẩm thấu ngược (RO), sang cụm hệ lọc tinh với các cỡ lọc 10μm, 5μm, 3μm, 1μm và 0,45μm. Nước bán thành phẩm được chứa vào bồn chứa trung gian, sau đó được diệt khuẩn bằng tia cực tím hoặc ozon, lọc lại qua cỡ lọc 0,2μm trước khi đưa vào hệ thống chiết chai, đóng nắp và dán nhãn, màng co và đóng thùng thành phẩm
- Công suất: từ 500 - 10.000 lít/giờ
- Nước trước khi đưa vào chiết đạt các chỉ tiêu quy định theo tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn WHO, CODEX, USEPA

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Nước khoáng và nước tinh lọc đóng chai
- Nước dùng cho sản xuất dược phẩm, thực phẩm, mỹ phẩm cao cấp

Ưu điểm của TB/CN:

- Có tính liên hoàn với các khâu trong hệ thống đều có thiết bị kiểm tra (đo độ dẫn, TDS, áp suất,...)
- Toàn bộ thiết bị được chế tạo bằng thép không rỉ (inox), đạt yêu cầu vệ sinh công nghiệp

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 3 HP cho hệ thống 1.000 lít/giờ (chưa tính hệ thống chiết rót và đóng chai)
- Nhà xưởng, đất đai: 4 x 10 m^2
- Nguyên liệu: nước ngầm

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: dây chuyền 500 lít/giờ giá khoảng 80 triệu
  dây chuyền 1.000 lít/giờ giá khoảng 120 triệu
  (Giá trên chưa tính khâu rửa, chiết, đóng nắp và màng co chai)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

Mã số: VN00/0190

HỆ THỐNG XỬ LÝ NƯỚC THẢI NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM HOẶC CHẾ BIẾN HẢI SẢN

Mô tả TB/CN:

- Nước thải từ bể điều hòa (để ổn định lưu lượng và nồng độ) được đưa sang bể phản ứng sinh học kỵ khí. Với sự tham gia của vi sinh vật kỵ khí, BOD nước thải sẽ giảm được 40-50%. Sau đó, tại bể phản ứng sinh học hiếu khí, với sự tham gia của vi sinh vật hiếu khí, BOD nước thải sẽ giảm thêm 30 - 40%. Bể lắng sơ cấp để tách các thành phần lơ lửng và bùn dư của quá trình xử lý sinh học nước thải với sự tham dự của hóa chất keo tụ và trợ keo tụ. Bể lắng thứ cấp tách loại triệt để bùn và chất lơ lửng. Nước thải sau khi ra khỏi bể lắng thứ cấp được tiếp xúc với Chlorine để diệt khuẩn trước khi thải ra môi trường bên ngoài
- Công suất: từ 30 m^3 - 500 m^3/ngày đêm
- Nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn Việt Nam, loại B - thậm chí loại A (TCVN 5945-1995)
- Giá thành xử lý 1 m^3 nước thải là 2.500 - 3.000đ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xử lý nước thải các nhà máy chế biến thực phẩm hoặc chế biến hải sản

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá rẻ

- Có thể xử lý được những nguồn nước thải rất ô nhiễm như nước thải nhà máy sản xuất kem ăn, nhà máy sản xuất tinh bột, nhà máy sản xuất thịt và giết mổ gia súc, nhà máy chế biến bột cá,... (có chỉ tiêu BOD đầu vào có thể lên đến 20.000 mg/l)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất ở quy mô công nghiệp
- Đã bán TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật viên, 1 công nhân
- Nguyên liệu: chlorine, phèn nhôm, phosphat natri, KNO_3

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 250 triệu cho hệ xử lý 50 m^3/ngày đêm (cả phần xây dựng)
- Phí đào tạo: 5 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 10 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ mới ALFA
Người liên hệ: ThS. Lê Thượng Mãn - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 30/7 Cư xá Tự Do, Cách Mạng Tháng Tám, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 9700868 - Fax: 9700868-8298540

TRUNG TÂM CÔNG NGHỆ VÀ SINH HỌC THỦY SẢN

Địa chỉ: 116 Nguyễn Đình Chiểu, Q1, TP. HCM
ĐT: 8234960-8226495 – Fax: 8226495
Giám đốc: Nguyễn Tiến Lực

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0065

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT FILLET CÁ BASA VÀ CÁ TRA HUN KHÓI

Mô tả TB/CN:

- Công nghệ sản xuất fillet cá basa hun khói:

  FILLET → ĐÔNG LẠNH → LÀM TAN GIÁ → RỬA SẠCH → ƯỚP TRONG LẠNH → ĐỂ RÁO NƯỚC → HUN KHÓI NGUỘI → ĐÓNG TÚI HÚT CHÂN KHÔNG → BẢO QUẢN

- Trong công nghệ này 2 công đoạn quan trọng nhất yêu cầu kỹ thuật cao là ướp trong lạnh và hun khói nguội
  - Ướp trong lạnh: nhằm tạo ra khẩu vị, màu sắc và cấu trúc đặc trưng đồng thời còn bảo đảm cho quá trình tự chín hóa học xảy ra trong mô thịt cá, tăng độ dẻo của sản phẩm, chống mốc sản phẩm khi bảo quản, làm cho sản phẩm không còn mùi vị của cá sống. Tất cả các yêu cầu này đối với sản phẩm trong quá trình ướp được đáp ứng do việc chọn thành phần gia vị ướp, thời gian và nhiệt độ ướp thích hợp
  - Hun khói nguội: là một kỹ thuật đặc biệt được thực hiện ở nhiệt độ 26-28^{0}C, thời gian từ 14-16 giờ. Lò hun khói phải có bộ phận lọc khói điều chỉnh lượng khói và bộ phận sinh lạnh làm hạ nhiệt độ khói. Lò do Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản thiết kế và chế tạo, có thể hun khói được 20 – 50 kg sản phẩm/lần

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Cá basa và cá tra chủ yếu được nuôi công nghiệp trong lồng bè, tập trung ở 2 tỉnh An Giang và Đồng Tháp. Cá basa và cá tra tiêu thụ nội địa chỉ chiếm 20%, phần lớn dùng xuất khẩu ở dạng fillet đông lạnh, hiệu quả chưa cao, thị trường chưa ổn định. Công nghệ cho phép tạo ra sản phẩm có giá trị thương mại tăng từ 1,5 – 2 lần so với fillet cá đông lạnh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN (quy mô nhỏ 20 kg/ngày)

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật, 1 công nhân
- Năng lượng: điện10 kWh, mùn cưa 2,5 kg/mẻ
- Nguyên liệu: cá basa fillet, gia vị các loại
- Nhà xưởng, đất đai: phòng 30 - 60 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán Patent
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 10 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 30 – 40 triệu (thiết bị làm ráo, thiết bị hun khói)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II

Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc

ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

Mã số: VN99/0066

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT THỨC ĂN CÔNG NGHIỆP DẠNG VIÊN CHO TÔM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ bao gồm các công đoạn: xử lý nguyên liệu, phối trộn nguyên liệu, tạo viên và sấy
- Sản phẩm: thức ăn công nghiệp dạng viên cho tôm, gồm 6 loại cho các cỡ tôm tương ứng như sau:

Loại thức ăn	G0	G1	G2	T0	T1	T2
Cỡ tôm g/con	P15-P30	0,2 - 2(g)	2 – 5(g)	5 – 10 (g)	10 – 12 (g)	> 20(g)

- Đạt yêu cầu tiêu chuẩn ngành: 28 TCN 102: 1997

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thức ăn nuôi trồng thủy sản

Ưu điểm của TB/CN:

- Quy trình sản xuất đơn giản, không đòi hỏi những thiết bị phức tạp, đắt tiền nên có thể áp dụng rộng rãi ở các địa phương có khả năng đầu tư và quy mô nuôi tôm không lớn, tận dụng nguồn nguyên liệu sẵn có tại chỗ đảm bảo giá thành sản phẩm làm ra thấp
- Đặc điểm của sản phẩm:
  - Thức ăn viên chậm tan trong nước (sau 4 giờ)
  - Giúp tôm tăng trọng nhanh, tỷ lệ sống cao
  - Hạn chế bệnh và ô nhiễm môi trường

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN, công suất 500 kg - 6 tấn/ca sản xuất

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 4công nhân
- Năng lượng: điện 100 kW/h, khí đốt, dầu 35 kg
- Nguyên liệu: bột cá, bột mực, đậu nành, các khoáng và vi lượng
- Nhà xưởng, đất đai: nhà xưởng 200-400 m^2, đất bãi 200-500 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán Patent
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Tổng phân phối
- Đại lý bán lẻ
- Đại lý độc quyền

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 20-25 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 160-470 triệu, lắp đặt: 10-20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II
Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc
ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

Mã số: VN99/0067

CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẢN XUẤT BỘT CÁ TỪ CÁC NGUỒN CÁ TẠP

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  NGUYÊN LIỆU (cá tạp) → XỬ LÝ → NẤU CHÍN → LY TÂM → LÀM TƠI → SẤY → NGHIỀN, SÀNG → LÀM NGUỘI → SẢN PHẨM (bột cá)

- *Công suất tiêu thụ: 25 kWh*
- Năng suất: 2 tấn (cá tươi)/ca sản xuất - 10 tấn/ca sản xuất
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm và thức ăn gia súc

Ưu điểm của TB/CN:

- Chất lượng cao, đảm bảo tiêu chuẩn Việt Nam về bột cá
- Quy mô nhỏ phù hợp với điều kiện đầu tư và công nghiệp địa phương

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 4 công nhân
- Năng lượng: điện 15 kW, khí đốt, dầu 50 kg/ngày
- Nguyên liệu: cá tạp
- Nhà xưởng: 100 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán Patent
- Đào tạo

Hình thức cung ứng:

- Đại lý độc quyền

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 15 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 250-500 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II
Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc
ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

Mã số: VN99/0068

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT SẢN PHẨM KHÔ CÁ ƯỚP GIA VỊ TỪ MỘT SỐ LOÀI CÁ CÓ GIÁ TRỊ KINH TẾ THẤP

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm cá khô bao gồm một số công đoạn chính sau: công đoạn làm sạch nguyên liệu, bỏ da và xương, các công đoạn xử lý và ướp tiếp theo để thịt cá có mùi thơm, vị ngọt tự nhiên, thịt cá không bị dai, công đoạn sấy đến độ ẩm thích hợp
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Tận dụng được các nguồn cá đã sử dụng nhưng hiệu quả kinh tế thấp để sản xuất thêm các mặt hàng có giá trị cao hơn
- Sản phẩm khô cá có chất lượng cao đạt các tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm
- Khắc phục được tình trạng ôi khét, nấm mốc, tình trạng sử dụng hóa chất bừa bãi của các sản phẩm cùng loại trên thị trường

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN (ở một số cơ sở sản xuất ở Vũng Tàu, Nha Trang và Cà Mau)

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Năng lượng: than, điện
- Nguyên liệu: các loại cá mối, cá đù, cá nhồng, cá đục, cá nhám, các loại hương liệu và gia vị

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán Patent
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 9 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II

Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc

ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

Mã số: VN99/0069

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT SẢN PHẨM MỰC XÀO HỖN HỢP

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ gồm các công đoạn chính là xử lý các thành phần của

LÀM CHẾT → TÁCH NHỚT → MỔ LẤY NỘI TẠNG VÀ FILLET → NGÂM MUỐI → SẤY VÀ HUN KHÓI → CẮT KHÚC XẾP HỘP → RÓT DẦU → GHÉP MÍ → THANH TRÙNG → BẢO QUẢN

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Phương pháp làm lươn chết nhanh chóng, đồng loạt tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình mổ đồng thời không gây trầy da
- Chọn được nguồn nguyên liệu đạt các yêu cầu về nguyên liệu tạo khói
- Các quá trình xử lý và chế biến phù hợp tạo cho sản phẩm có chất lượng cao, được thị trường thế giới chấp nhận

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Năng lượng: mùn cưa
- Nguyên liệu: lươn nguyên liệu và các loại gia vị

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán Patent
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 10 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II

Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc

ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

Mã số: VN99/0071

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT MẮM RUỐC ĂN LIỀN

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  MẮM RUỐC NGUYÊN LIỆU → CHÀ → TÁCH CÁT SẠN → CÔ ĐẶC → PHỐI TRỘN (VỚI CÁC LOẠI PHỤ GIA ĐẶC BIỆT LÀ CÁC CHẤT TẠO HƯƠNG THƠM ĐẶC TRƯNG) → CÔ ĐẶC → ĐÓNG GÓI → BẢO QUẢN

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sản phẩm làm ra có chất lượng cao, đạt các tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm ăn liền
- Có màu nâu đến nâu sẫm, không đen, mùi thơm đặc trưng của mắm ruốc gia vị, có vị ngọt dịu và ở trạng thái nhuyễn đều
- Có hàm lượng Nitơ toàn phần 30-40 g/kg, không có cát sạn
- Không có mặt các loại vi sinh vật gây bệnh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN (quy mô nhỏ 80 - 100 kg/ngày)

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 3 công nhân
- Năng lượng: khí đốt than 10kg
- Nguyên liệu: mắm ruốc nguyên liệu và các loại gia vị
- Nhà xưởng, đất đai: phòng 60 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán Patent
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 4 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II
Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc
ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

Mã số: VN99/0072

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT ĐỒ HỘP CÁ NGỪ NGÂM DẦU

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp cá ngừ gồm các công đoạn chính:
  XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU → RỬA SẠCH → HẤP → FILLET CÁ → CẮT KHÚC XẾP HỘP → GHÉP NẮP → THANH TRÙNG

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình chế biến phù hợp, hạn chế sự tạo thành và tích tụ Histamin trong thịt cá ngừ
- Sản phẩm đồ hộp cá ngừ ở trạng thái cứng, không vụn nát, có hương vị thơm ngon

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Bản quyền:

- Patent

Yêu cầu đầu vào:

- Nguyên liệu: cá ngừ nguyên liệu và các loại gia vị

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán Patent
- Chuyển giao bí quyết
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 8 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản – Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II

Người liên hệ: Nguyễn Tiến Lực - Chức vụ: Giám đốc

ĐT: 8226495–8234960 – Fax: 8226495

TRUNG TÂM NHIỆT ĐỚI VIỆT NGA - CHI NHÁNH PHÍA NAM

Địa chỉ: Số 3 Đường 3/2, Q10, TP. HCM
ĐT/Fax: 8342589
Giám đốc: Vũ Văn Tiễu

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0078

THIẾT BỊ LỌC VÔ TRÙNG KHÔNG KHÍ (A – 8M)

Mô tả TB/CN:

- Thiết bị làm việc theo nguyên lý hút không khí nhiễm khuẩn qua khe lấy gió vào phin lọc sơ cấp (lọc bụi thô) được quạt ly tâm đẩy vào khoang tích tụ áp lực và được nén qua phin lọc vi trùng theo nguyên lý dòng song song vào khoang phân phối gió và vào miệng gom để cấp vào phòng mổ, phòng vi sinh, phân xưởng sản xuất dược, thủy hải sản

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghệ sinh học
- Công nghiệp thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Thanh lọc một lượng lớn không khí vô khuẩn cấp cho các ngành sản xuất sạch
- Độ ồn thấp, mỹ quan đẹp, giá thành hợp lý, chất lượng bảo đảm

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán lẻ
- Đại lý độc quyền

- Bán TB/CN
- Thiết kế lắp đặt vận hành bảo hành theo đơn đặt hàng

Hình thức cung ứng:

- Chấp nhận mọi hình thức kinh doanh

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 25 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nhiệt đới Việt Nga - Chi nhánh phía Nam
Người liên hệ: Vũ Văn Tiễu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: Số 3 đường 3/2, Q.10, TP. HCM
ĐT: 8321246-8396020-0903706228 ; Fax: 8342589-8356270

Mã số: VN99/0081

TỦ CẤY VI SINH (8 – 10 LOẠI KHÁC NHAU)

Mô tả TB/CN:

- Tủ cấy vô trùng được chế tạo gồm 2 khoang, khoang máy và khoang làm việc. Trong khoang máy có phin lọc vi trùng, quạt li tâm, phin lọc sơ cấp và hệ điện điều khiển, đèn chiếu sáng và đèn tiệt khuẩn. Khoang làm việc có kích thước khác nhau dùng để thao tác các thí nghiệm vô khuẩn. Gió được đẩy ra qua cửa thao tác với vận tốc ≥ 0,2 m/giây. Trong khoang làm việc, không gian được khử khuẩn bằng đèn UV, và cấp gió liên tục vào từ khoang máy với dòng song song và đã được lọc vô khuẩn. Phin lọc vi trùng có khả năng lọc đến 99,997% (ngang phin lọc Hepa nhập ngoại). Đảm bảo độ an toàn vô khuẩn cao và đạt mọi chỉ tiêu sử dụng khác, mỹ quan công nghiệp đẹp, kiểu dáng đa dạng theo yêu cầu khách hàng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dược phẩm, bệnh viện, công nghệ sinh học, công nghệ vi sinh, công nghiệp thực phẩm, các phòng xét nghiệm, chương trình an toàn thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Đảm bảo độ vô khuẩn cao
- Giá thành thấp hơn nhiều lần giá nhập ngoại
- Hoàn toàn chủ động trong nước và có thể chế tạo theo đơn đặt hàng

- Bảo hành toàn quốc miễn phí 12 tháng, có 3 cơ sở bảo hành chính TP. Hà Nội, TP. Nha Trang, TP. Hồ Chí Minh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn
- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Lắp đặt vận hành bảo hành 12 tháng

Hình thức cung ứng:

- Chấp nhận mọi hình thức cung ứng về kinh doanh khi có yêu cầu

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: tùy chủng loại dao động từ 7 – 42 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nhiệt đới Việt Nga - Chi nhánh phía Nam
Người liên hệ: Vũ Văn Tiễu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: Số 3 đường 3/2, Q.10, TP. HCM
ĐT: 8321246-8396020-0903706228 ; Fax: 8342589-8356270

Mã số: VN00/0225

KHÓA KHÔNG KHÍ (NÚT GIÓ, BUỒNG TẮM KHÔ – Airlock, Harchways, Air Shower)

Mô tả TB/CN:

- Thiết bị là một buồng vô trùng có kích thước làm việc 900 x 800 x 1.800 mm (loại đơn) và 1800 x 800 x 1.800 mm (loại đôi) – loại đơn dùng cho người, loại đôi dùng cho nguyên liệu và sản phẩm. Để đảm bảo vô khuẩn buồng, ở 2 thành bên lắp 12 miệng thổi gió vô trùng (loại đơn) và 23 miệng gió (loại đôi). Việc cấp gió vô trùng cho buồng nhờ hệ quạt li tâm công suất cao thổi gián tiếp qua khoang lọc gió lắp phin lọc vi trùng có thể lọc đến 99,997% vi khuẩn. Không khí ở miệng gió cách phin lọc 20-30 cm có tốc độ như bão – 16-20 m/giây đảm bảo việc tắm khô sạch bằng không khí vô trùng.
- Quy cách sản phẩm tạo ra: sản phẩm tạo ra có 2 loại kích thước nêu trên, được chế tạo bằng các loại vật liệu khác nhau Okal - formica, kim loại sơn

tĩnh điện và Inox.
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Đảm bảo tốc độ gió lớn từ 70 - 120 km/giờ
  - Đảm bảo độ vô khuẩn cao: 99,997%
  - Giá thành thấp hơn giá nhập ngoại nhiều lần.

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:
- Các ngành sản xuất sạch: y tế - sản xuất văcxin, các xí nghiệp dược đạt tiêu chuẩn GMP, các phòng thí nghiệm tiêu chuẩn đạt IC GMP.
- Các ngành sản xuất thực phẩm, thủy hải sản xuất khẩu (tôm, cá, nước chấm...)
- Công nghệ sinh học, các phòng thí nghiệm vi sinh, vi trùng; các khoa xét nghiệm

Ưu điểm của TB/CN:
- Hoàn toàn chủ động trong nước
- Hình thức mẫu mã và kiểu dáng đạt trình độ nước ngoài
- Giá thành hợp lý
- Hoàn toàn có thể thay thế nhập ngoại, bảo hành bảo trì thay thế và thiết kế theo đơn đặt hàng

Mức độ phát triển của TB/CN:
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất công nghiệp.

Phương thức chuyển giao TB/CN:
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:
- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*
- Giá bán máy móc thiết bị: 45 - 70 triệu đồng (tùy thuộc vào vật liệu)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nhiệt đới Việt Nga - Chi nhánh phía Nam
Người liên hệ: Vũ Văn Tiễu - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: Số 3 đường 3/2, Q.10, TP. HCM
ĐT: 8321246-8396020-0903706228 ; Fax: 8342589-8356270

TRUNG TÂM NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG CƠ ĐIỆN

Địa chỉ: 55-10A Trần Nhật Duật, Q1, TP. HCM
ĐT: 8442947-8438842 ; Fax: 8438842
Giám đốc: TS. Nguyễn Minh Thao

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN00/0123

MÁY THÁI CỎ MT-3,0

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 2,3 x 0,95 x 2,5 (m)
  - Khối lượng: 500 kg
  - Nguyên tắc làm việc: trống thái, trục ngang
  - Vận tốc băng tải cấp liệu: 0,45 m/s
  - Số dao thái: 4 chiếc
  - Bề rộng miệng thái: 25 cm
  - Tốc độ trống thái: 450 vòng/phút
  - Động lực yêu cầu: 5,14/1750 kW/rpm
- Năng suất thái: 3 tấn/h
- Chiều dài đoạn thái: 15 - 25 mm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để thái rơm, cỏ voi, đọt mía.. để làm thức ăn cho trâu bò

Ưu điểm của TB/CN:

- Đơn giản, dễ sử dụng. Giá chỉ bằng 1/3 so với giá thiết bị nhập ngoại có cùng tính năng làm việc và năng suất

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1-2 công nhân
- Năng lượng: điện 5,5 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 20 m^2

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 19 triệu (gồm thuế VAT nhưng chưa tính động cơ)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Trần Đức Công - Chức vụ: TP. Cơ giới hóa Cây trồng
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0125

MÁY XỚI ĐẤT SÂU KIỂU RÔ TO TRỤC NGANG XS-1,4

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 120 x 160 x 150 cm
  - Khối lượng: 350 kg
  - Bề rộng làm việc: 140 cm
  - Tốc độ trống xới: 90 - 120 vòng/phút
  - Chiều sâu làm việc: 20 - 30 cm
  - Tốc độ làm việc: 2 - 5 km/h
- Công suất: 1,2 - 1,8 ha/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để làm tơi xốp đất bazan, cát pha, thịt nhẹ... ở tầng sâu để cải tạo và làm thông thoáng đất nhằm làm tăng khả năng hấp thu các chất dinh dưỡng cho các loại hoa và rau màu

Ưu điểm của TB/CN:

- Tiện lợi trong sử dụng, đạt hiệu quả kinh tế cao. Chỉ bằng 1/2 giá nhập ngoại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: dầu DO 4 - 6 lít/giờ máy

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 39,5 triệu (gồm cả thuế VAT)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0126

MÁY GIEO ĐẬU PHỘNG GL-1,2

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 100 x 150 x 65 cm
  - Khối lượng: 50 kg
  - Bề rộng làm việc: 80 - 128 cm
  - Số hàng gieo: 4 - 6 hàng
  - Khả năng điều chỉnh khoảng cách hàng: 20 - 32 cm
  - Khoảng cách hạt trên hàng: 8 - 12 cm
  - Khả năng điều chỉnh độ sâu gieo: 4 - 10 cm
  - Công suất máy kéo 2 bánh liên hợp: 6 - 7 HP
- Công suất: 1,8 - 2 ha/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để gieo đậu phộng theo hàng trên đất cát pha, khô, không có cỏ và được làm đất nhuyễn (bằng phay)

Ưu điểm của TB/CN:

- Đơn giản, gọn nhẹ, dễ sử dụng và đạt hiệu quả kinh tế cao (bằng 25 - 30 công lao động)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân
- Năng lượng: dầu DO 1,2 lít/giờ
- Nguyên liệu: giống gieo

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 22, 575 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0127

MÁY BÓC VỎ ĐẬU PHỘNG

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Đường kính trống bóc: 520 mm
  - Chiều dài trống bóc: 500 mm
  - Kiểu quạt làm sạch: quạt thổi ly tâm
  - Đường kính quạt: 340 mm
  - Bề rộng quạt: 580 mm
  - Kích thước sàng (DxRxC): 750 x 550 x 300 mm
  - Số mặt sàng: 3 sàng
  - Khối lượng máy: 500 kg
  - Động cơ liên hợp: 7 HP
- Công suất: 400 kg/h
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:

- Độ tổn thương hạt: 1 - 2,5%
- Độ thất thoát theo quạt: 0,1 - 0,3%
- Độ sạch: 98 - 99%
- Số cỡ hạt được phân loại: 3 cỡ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để bóc vỏ, làm sạch và phân làm 3 loại nhân đậu phộng để làm giống hoặc xuất khẩu

Ưu điểm của TB/CN:

- Đơn giản, dễ sử dụng và hiệu quả cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân
- Năng lượng: dầu DO 1,2 lít/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 20 m^2
- Nguyên liệu: đậu phộng

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 29,925 triệu (gồm cả động cơ và thuế VAT)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0128

MÁY VẬN CHUYỂN HẠT BẰNG KHÍ ĐỘNG VCH-5

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 250 x 100 x 350 cm
  - Khối lượng máy: 200 kg
  - Công suất động cơ điện: 22 và 1 kW
  - Cự ly vận chuyển: 35 - 40 m
  - Tổng chiều cao hút: 4 m
  - Tổng chiều cao đẩy: 4 - 4,5 m
- Năng suất vận chuyển: 4 - 5 tấn/h

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để vận chuyển lúa từ dưới ghe xuồng lên sân phơi, từ sân phơi vào nhà kho hoặc vận chuyển các loại ngũ cốc dạng hạt hoặc dạng bột trong cự ly ngắn

Ưu điểm của TB/CN:

- Kết cấu máy gọn và nhẹ nên dễ dàng thay đổi địa điểm làm việc của máy. Chỉ bằng 1/4 so với giá máy nhập ngoại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân
- Năng lượng: điện 23 kW

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 59,5 triệu (gồm cả thuế VAT)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0129

MÁY VẮT BÃ KHOAI MÌ VBS-3

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 100 x 120 x 130 cm
  - Khối lượng: 170 kg
  - Độ ẩm bã mì trước khi vắt: 80% wb
  - Độ ẩm bã mì sau khi vắt: 55 - 60% wb
  - Chi phí công suất: 0,75 kW
- Năng suất: 2.300 - 3.000 kg/h

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để vắt bã khoai mì sau khi khoai mì đã được tách tinh bột trong công nghệ chế biến tinh bột khoai mì, nhằm để tận dụng làm nguồn thức ăn gia súc và hạn chế sự ô nhiễm môi trường

Ưu điểm của TB/CN:

- Đơn giản, gọn nhẹ, dễ sử dụng và đạt hiệu quả kinh tế cao, chỉ bằng 1/7 so với giá nhập ngoại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1-2 công nhân
- Năng lượng: điện 0,75 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 10 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 16,5 triệu (gồm cả thuế VAT)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0130

MÁY GẶT LÚA RẢI HÀNG GRH-1,2

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 245 x 147 x 98 cm
  - Khối lượng máy (không kể động cơ): 145 kg
  - Bề rộng làm việc: 1,2 m
  - Nguồn động lực sử dụng: 5 HP
  - Tốc độ tiến khi làm việc: 0,7 - 1 m/s
- Công suất: 2,5 - 3 ha/kíp
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác: có thể điều chỉnh chiều cao cắt từ 10 đến 30 cm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Được sử dụng để gặt lúa

Ưu điểm của TB/CN:

- Chỉ bằng 1/3 giá nhập ngoại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: dầu diesel 1,2 lít/giờ

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 9 triệu (không kể động cơ)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0131

MÁY GẶT ĐẬP LÚA LIÊN HỢP GLH-0,2

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 520 x 190 x 222 cm
  - Khối lượng máy: 1700 kg
  - Bề rộng làm việc: 150 cm
  - Công suất yêu cầu của động cơ: 22,5 HP
  - Hộp số có 6 số tiến và 2 số lùi
  - Di động bằng hai dải xích cao su có bề rộng: 300 mm
  - Tốc độ làm việc: 0,27 - 2,79 m/s
- Năng suất làm việc: 1,5 - 2 ha/kíp
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Máy có thể làm việc trên ruộng ướt, ruộng nước có mức bùn 5 - 10 cm
  - Độ tổn thương hạt: 0,05%
  - Độ sạch sản phẩm: 98%
  - Độ thất thoát hạt theo rơm: 0,5 - 0,8%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để gặt lúa, đập lúa, làm sạch và đóng bao ngay ngoài đồng

Ưu điểm của TB/CN:

- Tiện lợi, dễ dàng trong thao tác vận hành
- Chỉ bằng 1/5 so với giá nhập ngoại của máy có cùng tính năng và năng suất làm việc
- Hiệu quả kinh tế cao trong sử dụng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2-3 công nhân
- Năng lượng: dầu diesel 3-4 lít/giờ máy làm việc

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 60 triệu (gồm thuế VAT)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0132

MÁY SẤY TĨNH VỈ NGANG STT-4

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 800 x 500 x 100 cm
  - Độ ẩm lúa trước khi sấy: 25 - 26 %wb
  - Độ ẩm lúa sau khi sấy: 13 - 14 %wb

– Thời gian sấy: 6 giờ/mẻ

- Công suất: 4 tấn/mẻ
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác: độ không đồng đều độ ẩm của lúa sau khi sấy: < 2,5%

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để sấy lúa, bắp, đậu, cà phê và các loại nông sản khác

Ưu điểm của TB/CN:

- Có thể sử dụng các loại nhiên liệu khác nhau để sấy và giá thành sấy cho một đơn vị trọng lượng lúa thấp

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3 công nhân
- Năng lượng: điện 3 kW, dầu diesel 1,2 - 1,5 lít/giờ hoặc 20 - 25 kg trấu/giờ
- Nhà xưởng, đất đai: 100 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng
- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 40 triệu (gồm cả thuế VAT)

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 100 triệu đồng/chiếc

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN00/0334

HỆ THỐNG HẠ THỦY PHẦN MẬT ONG DẠNG CHÂN KHÔNG MAT - 300

Mô tả TB/CN:

- Quy cách sản phẩm tạo ra:
  - Kích thước (DxRxC): 300 x 200 x 250 cm
  - Khối lượng máy: 1200 kg
  - Tiêu thụ điện: 12 kW
  - Nhiệt độ mật ong đầu vào: 35 - 40^{0}C
  - Nhiệt độ mật ong đầu ra: 21 - 24^{0}C
  - Độ thủy phần mật ong đầu vào: 21 - 24 gram/kg
  - Độ thủy phần mật ong đầu ra: 18 - 19,5 gram/kg
  - Thời gian một mẻ: 1 giờ
- Năng suất làm việc: 300 kg/giờ
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Hàm lượng vitamin không thay đổi sau khi qua hệ thống
  - Mật ong không bị lên men chua trong thời gian bảo quản
  - Độc tố trong mật (HMF) không tăng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng hạ thủy phần mật ong, mật sau khi qua thiết bị được sử dụng trong chế biến thực phẩm, dược phẩm...

Ưu điểm của TB/CN:

- Sản phẩm mật sau khi sấy có chất lượng cao, không bị biến chất, không

xảy ra các quá trình vi sinh, bảo vệ nguyên vẹn các vitamin như ban đầu
- Mật đạt tiêu chuẩn xuất khẩu (theo tiêu chuẩn quốc tế)
- Giá thành thiết bị thấp, chỉ bằng 1/3 so với thiết bị ngoại nhập

Mức độ phát triển của TB/CN:
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn
- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ
- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:
- Nhân lực: 3 công nhân
- Năng lượng: điện 3 pha, 12 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 50 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:
- Chìa khóa trao tay
- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung ứng:
- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*
- Giá bán máy móc thiết bị: 400 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

Mã số: VN01/0397

HỆ THỐNG THIẾT BỊ SƠ CHẾ RAU QUẢ

Mô tả TB/CN:
- Dây chuyền thiết bị gồm các khâu sau:

  CHỌN PHÂN LOẠI TRÁI CÂY (thủ công) → RỬA (thủ công) → GỌT VỎ (thủ công) → THÁI LÁT (công cụ) → THÁI CỌNG (công cụ) → CHẦN HƠI NƯỚC (thiết bị) → SẤY (máy sấy) → CÂN ĐỊNH LƯỢNG (thủ công) → ĐÓNG GÓI (thiết bị)

- Chần bằng hơi nước ở nhiệt độ 80°C
- *Sấy ở nhiệt độ 60°C - 65°C trong vòng 24 - 30 giờ/mẻ*
- Nguyên tắc sấy giao tiếp
- Loại máy sấy: sấy khay (khay inox)
- Máy sấy có 2 buồng và có đảo gió để tăng độ đồng đều sấy
- Nhiên liệu sấy là than đá, tiêu thụ 15 - 20 kg/giờ

- Năng suất: 500 kg thành phẩm/mẻ sấy. Tỉ lệ nguyên liệu/thành phẩm: xoài 6/1; khổ qua 12/1; chuối 4,5/1; nhãn 11/1
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Sấy sơ chế các loại trái cây như xoài, chuối, nhãn và các loại rau quả như măng tre, khổ qua

Ưu điểm của TB/CN:

- Dây chuyền sơ chế rau quả đầu tiên của Việt Nam
- Giảm thiểu tổn thất sau thu hoạch đối với các loại rau quả
- Cung cấp nguyên liệu suốt năm cho các nhà máy chế biến
- Tận dụng lao động nhàn rỗi ở nông thôn
- Nâng cao thu nhập của nông dân

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3 quản lý kỹ thuật, 3 kỹ thuật viên, 58 công nhân
- Năng lượng: điện 3 pha 15 kW (tối thiểu), than đá 15 - 20 kg/giờ
- Nguyên liệu: xoài, chuối, nhãn, khổ qua, măng tre
- Nhà xưởng, đất đai: 600 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay
- Tư vấn kỹ thuật
- Chuyển giao công nghệ: sẽ thiết kế - chế tạo - lắp đặt - chạy thử - huấn luyện kỹ thuật vận hành và chuyển giao công nghệ

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp
- Bán và chuyển giao công nghệ trực tiếp với khách hàng hoặc thông qua trung gian

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 85 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 450 triệu công suất 500 kg thành phẩm/mẻ
- Phí đào tạo: 18 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện
Người liên hệ: Phạm Văn Tấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 10A Trần Nhật Duật, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8483947 - Fax: 8438842

TRUNG TÂM NGHIÊN CỨU ỨNG DỤNG VÀ TƯ VẤN KHOA HỌC CÔNG NGHỆ - STRACEEN

Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Q3, TP.HCM
ĐT/Fax: 9308068
E-mail: dinh-van-tan@hotmail.com
Giám đốc: Đinh Văn Tân

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0383

MÁY CHIẾT CHẤT LỎNG

Mô tả TB/CN:

- Quy trình bán tự động, sử dụng nguyên lý hút chân không để rút chất lỏng từ thùng bồn vào chai
- Quy cách sản phẩm tạo ra: chiết chất lỏng vào chai
- Công suất: khoảng 5.000 chai/ca

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chiết các loại chất lỏng vào chai thủy tinh hoặc chai PET

Ưu điểm của TB/CN:

- Dễ sử dụng, sửa chữa thay thế
- Giá thành hạ

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: khoảng 50 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng và Tư vấn Khoa học Công nghệ - Straceen
Người liên hệ: TS. Đinh Văn Tân - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Q.3, TP. HCM
ĐT/Fax: 9308068 - Email: dinh-van-tan@hotmail.com

Mã số: VN01/0384

MÁY ĐÓNG GÓI CÁC LOẠI

Mô tả TB/CN:

- Đóng gói các dạng bột với các kích thước gói, loại giấy khác nhau, có thể vừa đóng gói vừa nạp thêm vi lượng vào từng gói
- Quy cách sản phẩm tạo ra: các loại gói bột
- Công suất: tùy theo khối lượng gói, từ 10 - 60 gói/phút

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Đóng gói các loại dược phẩm, nông dược, đông dược, thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá thành chỉ bằng 1/2 giá máy ngoại
- Bảo dưỡng, bảo hành chu đáo
- Thiết kế tùy theo yêu cầu của sản phẩm

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 3 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: giá bán tùy theo yêu cầu của mặt hàng, giá từ 20 - 80 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng và Tư vấn Khoa học Công nghệ - Straceen
Người liên hệ: TS. Đinh Văn Tân - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Q.3, TP. HCM
ĐT/Fax: 9308068 - Email: dinh-van-tan@hotmail.com

Mã số: VN01/0385

MÁY VẮT SỮA BÒ

Mô tả TB/CN:

- Thay thế việc vắt sữa bằng tay, tăng năng suất, tiết kiệm thời gian vắt sữa, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm
- Đã được Viện Pasteur kiểm định vi sinh và Trung tâm Phân tích Hóa học TP. HCM kiểm tra độ an toàn vệ sinh thực phẩm
- Sản phẩm lần đầu tiên được chế tạo tại Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các hộ chăn nuôi bò sữa
- Các hợp tác xã, nông trường chăn nuôi bò sữa

Ưu điểm của TB/CN:

- Giá thành chỉ bằng 1/2 giá máy ngoại
- Phù hợp với bò lai tại Việt Nam
- Bảo hành chu đáo, có phụ tùng thay thế
- Có thể lựa chọn loại máy phù hợp với từng khách hàng cụ thể

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chìa khóa trao tay

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: từ 10 - 12 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng và Tư vấn Khoa học Công nghệ - Straceen
Người liên hệ: TS. Đinh Văn Tân - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Q.3, TP. HCM
ĐT/Fax: 9308068 - Email: dinh-van-tan@hotmail.com

Mã số: VN01/0386

HỆ THỐNG BẾP GA CÔNG NGHIỆP VÀ THIẾT BỊ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Mô tả TB/CN:

- Quy trình bán tự động, nguyên vật liệu sản xuất
- Inox 304
- Công suất: phục vụ các bếp ăn tập thể từ 1.000 - 2.000 suất/lần và nhà hàng, trường học

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Bếp ăn tập thể

Ưu điểm của TB/CN:

- Dễ sử dụng, thao tác đơn giản tiện lợi, sạch sẽ, đẹp
- Tiết kiệm nhân công, ít hao chất đốt
- Cơ động, dễ dàng di chuyển khi cần thiết
- Thời gian sử dụng bền trên 10 năm

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN cho các công ty trong khu công nghiệp, khu chế xuất

Hình thức cung ứng:

- Theo đơn đặt hàng

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo yêu cầu khách hàng, tùy đặc trưng từng đơn vị để cung cấp mô hình thích hợp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị bếp và trang thiết bị:
  - 1.000 công nhân khoảng 130 triệu
  - 2.000 công nhân khoảng 190 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng và Tư vấn Khoa học Công nghệ - Straceen
Người liên hệ: TS. Đinh Văn Tân - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Q.3, TP. HCM
ĐT/Fax: 9308068 - Email: dinh-van-tan@hotmail.com

TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ & THIẾT BỊ CÔNG NGHIỆP SÀI GÒN (CENINTEC)

Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, Q.Tân Bình, TP. HCM
ĐT: 8429329-8119007 ; Fax: 8429329
Giám đốc: KS. Nguyễn Bỉnh Chân

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0359

MÁY BĂM TRÁI CÂY

Mô tả TB/CN:

- Băm trái cây phục vụ cho dây chuyền chế biến kẹo trái cây
- Đầu vào: trái cây (dứa, chuối...) đã gọt vỏ
- Đầu ra: trái cây băm có độ hạt ≤ 5 mm
- Quy cách tạo ra sản phẩm: độ hạt ≤ 5 mm
- Công suất: 800 kg/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác: toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Trong các dây chuyền chế biến kẹo trái cây

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân

- Năng lượng: điện 3 HP

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Bán theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 30 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0360

MÁY ĐỊNH LƯỢNG KẸO TRÁI CÂY

Mô tả TB/CN:

- Dùng để định lượng kẹo phục vụ cho máy ép, cắt trong dây chuyền chế biến kẹo trái cây
- Quy cách tạo ra sản phẩm: bánh kẹo hình hộp, khối lượng 200 - 500 g
- Công suất: 300 kg/8 giờ
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ
  - Kích thước bao: 500 x 1500 x 800 mm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Trong các dây chuyền chế biến kẹo trái cây

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Bán theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 25 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0361

HỆ THỐNG CÔ ĐẶC CHÂN KHÔNG

Mô tả TB/CN:

- Sau khi pha chế hỗn hợp trái cây và phụ gia, hệ thống cô đặc chân không có nhiệm vụ cô đặc hỗn hợp tạo thành sản phẩm
- Quy cách tạo ra sản phẩm:
  - Độ khô theo yêu cầu
  - Giữ màu sắc nguyên liệu
  - Giữ mùi nguyên liệu
- Công suất: 300 kg/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác: toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Trong các dây chuyền chế biến kẹo trái cây

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng

- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 40 kW

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Bán theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 200 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn – Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 – Fax: 8429329

Mã số: VN01/0362

MÁY ÉP VIÊN DẠNG TRÒN

Mô tả TB/CN:

- Dùng để ép ra những sản phẩm dạng viên tròn
- Vật liệu đầu vào dạng bột, độ ẩm tối đa 25%
- Quy cách tạo ra sản phẩm: viên tròn, kích thước theo yêu cầu
- Công suất: 115.200 kg/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ
  - Kích thước bao: 900 x 900 x 1500 mm

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Sản xuất viên men, viên thuốc

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 1 HP

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Bán theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 45 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn – Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 – Fax: 8429329

Mã số: VN01/0363

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN KẸO TRÁI CÂY

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  TRÁI CÂY (dừa, chuối) → MÁY BĂM → MÁY ĐỊNH LƯỢNG → HỆ THỐNG CÔ ĐẶC → MÁY ĐỊNH LƯỢNG SẢN PHẨM → MÁY ÉP CẮT → MÁY ĐÓNG GÓI

- Quy cách tạo ra sản phẩm: kẹo trái cây với thành phần trái cây, đường, phụ gia, độ khô, kích thước viên kẹo theo yêu cầu
- Công suất: 300 kg/8 giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ
  - Các thiết bị trong dây chuyền được đồng bộ với nhau

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp sản xuất bánh, kẹo trái cây

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 kỹ thuật, 10 công nhân
- Năng lượng: điện 50 kW

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Bán theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 150 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 300 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn – Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 – Fax: 8429329

Mã số: VN01/0364

MÁY ÉP VIÊN DẠNG VUÔNG

Mô tả TB/CN:

- Dùng để ép, cắt những sản phẩm dạng vuông với kích thước viên theo yêu cầu
- Hệ thống điều khiển tự động, chỉ cần 1 công nhân đứng máy
- Quy cách tạo ra sản phẩm: viên hình hộp chữ nhật, kích thước theo yêu cầu
- Công suất: 57.600 viên/8 giờ
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ
  - Cơ cấu tác động: xi lanh khí nén kết hợp cơ điện

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm dạng vuông: bánh đậu xanh, kẹo, viên súp,...

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 3 HP

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Bán theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 42 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn

Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0365

DÂY CHUYỀN VÔ BAO BÌ NHỰA SẢN PHẨM DẠNG BỘT, HẠT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  BAO 20-25 kg → TÁCH BỎ ĐÁY BAO → TẢI ĐẾN HỆ THỐNG CẮT → CẮT TỰ ĐỘNG → XILÔ → CHỨA → ĐÓNG GÓI

- Quy cách tạo ra sản phẩm: vô bao bì sản phẩm dạng bột, hạt từ bao lớn (25-50 kg) vào các bao nhỏ (3-1000 g) trên qui mô công nghiệp
- Công suất toàn dây chuyền: *30 - 100 bao/phút*
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Toàn bộ các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gỉ
  - Dây chuyền sản xuất với mức độ tự động hóa cao ở một số công đoạn

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp sản xuất lương thực, thực phẩm, hóa chất

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng
- Vận hành đơn giản, hệ thống thiết bị đồng bộ, công nhân không cần tay nghề cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 quản lý, 1 kỹ thuật, 1 công nhân
- Nhà xưởng, đất đai tối thiểu: 100 m^2
- Nguyên liệu: dạng bột, hạt

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Bán lẻ từng thiết bị hoặc trang bị cả dây chuyền theo yeu cầu của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Hệ thống băng tải : 40 - 50 triệu
- Xilô - khung giàn : 18 - 25 triệu
- Hệ thống cắt tự động : 30 triệu
- Hệ thống vít tải : 20 triệu
- Máy vô bao : 40 - 60 triệu
- Máy rút màng cao : 8 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật : 10 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0366

MÁY XAY

Mô tả TB/CN:

- Thông số kỹ thuật:
  - Kích thước: 600 x 450 x 1500 mm
  - Động cơ: 20 HP
  - Số dao quay: 4
  - Số dao cố định: 2
- Năng suất: 100 - 400 kg/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp sản xuất lương thực, thực phẩm để tạo hạt nguyên vật liệu kích thước nhỏ (mịn) tùy theo yêu cầu

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm

- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lớn

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0367

MÁY TRỘN

Mô tả TB/CN:

- Thông số kỹ thuật:
  - Kích thước: 1200 x 600 x 1300 mm
  - Thể tích bồn chứa: 100-250 lít
  - Công suất động cơ: 5 HP
  - Tốc độ vòng quay: 50 - 75 vòng/phút
- Năng suất: 100 - 800 kg/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp chế biến lương thực, thực phẩm: dùng để trộn đều các nguyên vật liệu dạng bột, hạt, phụ gia...

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 15 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0368

MÁY NGHIỀN

Mô tả TB/CN:

- Nghiền tạo hạt có kích cỡ theo yêu cầu
- Thông số kỹ thuật: động cơ 10 - 30 HP
- Năng suất: 300 - 500 kg/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp sản xuất lương thực, thực phẩm: dùng để nghiền nhỏ những nguyên vật liệu to ra kích cỡ yêu cầu để đưa vào dây chuyền sản xuất

Ưu điểm của TB/CN:

- Được thiết kế phù hợp với từng đối tượng sử dụng
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Năng suất cao, cơ khí hóa, tự động hóa cao
- Giá cả phải chăng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 10 - 20 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: TS. Phạm Ngọc Tuấn - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0369

MÁY VÔ BAO BÌ NHỰA

Mô tả TB/CN:

- Công dụng: đóng gói vật liệu với kích thước và trọng lượng theo yêu cầu
- Đặc tính kỹ thuật:
  - Kích thước: 1000 x 1000 x 1500 mm
  - Động cơ: 1/2 HP
  - Trọng lượng có thể thay đổi (3 - 500 g)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp sản xuất lương thực, thực phẩm, hóa chất

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành đơn giản, công nhân không cần tay nghề cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 40 - 60 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: KS. Nguyễn Bỉnh Chân - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

Mã số: VN01/0377

MÁY IN LỤA

Mô tả TB/CN:

- Công dụng: in giấy nhãn, bao bì dùng để đóng gói thực phẩm
- Đặc tính kỹ thuật:
  - Năng suất: 20 - 30 lần in/phút, thay đổi được vô cấp số lần in mỗi phút
  - Kích thước bao: 800 x 1100 x 1500 mm
  - Khổ in tối đa: 600 x 900 mm
  - Có hệ thống hút chân không giữ giấy in
  - Bàn in có thể điều chỉnh được theo phương ngang 50 mm, phương dọc 50 mm
  - Có thể điều chỉnh được áp lực in
  - Cơ cấu tác động: khí nén
  - Hệ thống điều khiển: vi xử lý
  - Mức tiêu thụ khí: tối đa 150 - 300 lít/phút
  - Điện thế sử dụng: 380V 3 pha
  - Trọng lượng máy: 300 kg

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các doanh nghiệp lương thực, thực phẩm, thuốc, bao bì, carton,...

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành đơn giản, công nhân không cần tay nghề cao
- Chất lượng in ổn định

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 40 - 60 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn
Người liên hệ: KS. Nguyễn Bỉnh Chân - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 27/49B Hậu Giang, P4, Q.Tân Bình, TP.HCM
ĐT: 8429329-8119007 - Fax: 8429329

TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ & THIẾT BỊ LIDUTA

Địa chỉ: 360bis Bến Vân Đồn, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906 ; Fax: 89400906
Giám đốc: Võ Hoàng Liệt

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0034

DÂY CHUYỀN VÔ CHAI CHẤT LỎNG

Mô tả TB/CN:

- Qui trình công nghệ:

  MÁY RỬA CHAI → MÁY VÔ CHAI → MÁY ĐÓNG NÚT → MÁY DÁN NHÃN → MÁY RÚT MÀNG CO
- Kích thước bao máy: 15.000 x 1.000 x 2.200
- Nguồn điện 220V / 380V
- Công suất tiêu thụ: 2 kW
- Năng suất: 2.500 chai/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp sản xuất dược phẩm, nông dược, mỹ phẩm, thực phẩm lỏng

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng cho các loại chai nhựa hoặc thủy tinh, kích cỡ khác nhau từ 50 - 1.000 ml
- Điều chỉnh đơn giản cho nhiều loại bao gói kích cỡ khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 390 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghiệp và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP.HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN99/0035

MÁY RỬA CHAI TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Máy gồm 36 vòi phun chia làm 6 hàng trên trục mâm phân phối, nước từ bơm qua van điện từ đến mâm phân phối vào đường ống trên có 6 vòi rửa chai đồng thời. Mâm phân phối quay theo chu kỳ 1/6 vòng nhờ puli điện từ. Thời gian quay, dừng để rửa điều khiển bằng IC time
- Công suất tiêu thụ: 1 kW
- Năng suất: 1.500 chai/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng được nhiều loại chai nhựa khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 40 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghiệp và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN99/0036

MÁY VÔ CHAI TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Máy gồm 4 đến 12 vòi béc vô chai theo nguyên tắc hút chân không (hay bơm piston). Các bộ phận chính là mâm tiếp chai, băng tải xích bản lề dạng thẳng, buồng vô chai, bồn lọc, máy chân không, máy nén khí, hệ thống điều khiển tự động dùng van selenoid và IC time
- Công suất tiêu thụ: 1 kW
- Năng suất: 1.500 -2.000 chai/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng được nhiều loại chai nhựa, thủy tinh khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 180 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghiệp và Thiết bị LIDUTA

Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP.HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN99/0037

MÁY VẶN NÚT TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Các bộ phận chính của máy gồm băng tải xích bản lề dạng thẳng, thân máy chứa môtơ, hệ thống truyền động, mâm quay mang bích nâng hạ và các cụm đầu xiết nút, cụm cam phân phối chai, điều khiển bằng IC time
- Công suất tiêu thụ: 1 kW
- Năng suất: 1.500 - 2.500 chai/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng được nhiều loại chai nhựa khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 50 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghiệp và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP.HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN99/0038

MÁY DÁN NHÃN TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Các bộ phận chính của máy gồm mâm tiếp chai, băng tải xích bản lề dạng thẳng. Thân máy chứa môtơ 1HP, quạt hút, máy nén khí 1/2HP và hệ thống truyền động, cụm hộp nhãn, cụm cây chuyền và hộp keo, cụm puli chân không và trục xoắn phân phối chai
- Công suất tiêu thụ: 1 kW
- Năng suất: 1.500 - 5.000 chai/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng được nhiều loại chai nhựa, thủy tinh kích cỡ khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 2 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 140 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghiệp và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN99/0039

DÂY CHUYỀN MÌ ĂN LIỀN

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

TRỘN BỘT MÌ → CÁN PHẲNG → CẮT SỢI → HẤP CHÍN → CẮT LƯỢNG → CHIÊN → THỔI NGUỘI → BAO GÓI

- Tổng chiều dài: 55 m
- Chiều dài lô cán: 200 mm
- Năng suất: 250 kg/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng cho hộ gia đình hoặc quy mô công nghiệp lớn
- Điều chỉnh đơn giản cho nhiều loại bao gói kích cỡ khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 450 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN99/0040

MÁY ĐÓNG GÓI BÁNH KẸO TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Dạng bao gói: hình gối, dán bụng và 2 đầu
- Vật liệu bao gói: OPP, CPP, PP, Foil tráng lớp PE
- Các loại kích thước gói: dài x rộng x cao = (50-120) x (15-150) x (2-30)
- Kích thước bao máy: dài x rộng x cao = 3.700 x 800 x 1.500
- Nhiệt đứng: 300 W x 1 cây

- Nhiệt ngang: 300 W x 2 cây
- Nguồn điện: 220 V/380V
- Công suất tiêu thụ: 1 kW
- Năng suất: 100-250 gói/phút

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng được nhiều loại bao bì khác nhau
- Điều chỉnh đơn giản cho nhiều loại bao gói kích cỡ khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Các bộ phận tiếp xúc với nguyên liệu được làm bằng inox hay vật liệu không rỉ sét

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 50 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0336

HỆ THỐNG DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT THUỐC TRỪ SÂU (LOẠI XUẤT KHẨU)

Mô tả TB/CN:

- Dây chuyền vô chai hút chân không 6 vòi. Máy đóng nút tự động, dán nhãn tự động. Chai được nạp từ bàn mâm 1, tự động quay đưa qua băng tải vào hệ thống chiết rót, đến đúng vị trí tự động dừng lại, sau đó hệ thống ben đưa chai vào nạp, đồng thời có nhiệm vụ đẩy chai đã rót qua băng tải ra, đến máy đóng nút và dán nhãn tự động

- Thuốc trừ sâu được đưa vào chai, đóng nút dán nhãn hoàn chỉnh
- Công suất: 2.500 chai/giờ loại 100ml, 1.500 chai/giờ loại 480ml
- Các chỉ tiêu kinh tế - kỹ thuật khác:
  - Về mặt kinh tế rẻ hơn máy ngoại bằng 1/2
  - Về kỹ thuật tương đương máy ngoại cùng năng suất

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Nông nghiệp

Ưu điểm của TB/CN:

- Điều khiển tự động chính xác
- Toàn bộ hệ thống được làm bằng thép không rỉ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất công nghiệp

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 06
- Năng lượng: điện 5 kWh
- Nhà xưởng, đất đai: 13 m^2
- Nguyên liệu: thuốc trừ sâu dùng cho nông nghiệp

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 500 triệu
- Chi tiết khác: giá trên dành cho TP.HCM

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0337

MÁY ĐỊNH LƯỢNG BỘT

Mô tả TB/CN:

- Bột được cho vào bồn chứa, sau đó được tải qua phễu tiếp liệu bằng trục vít tải. Lượng bột chứa trong phễu tiếp liệu được điều khiển bằng bộ cảm biến điện dung. Trục vít định lượng được truyền động bởi môtơ 1PH và được điều khiển bằng bộ đếm và cảm ứng điện từ. Sau một chu kỳ định lượng trục vít sẽ ngưng hoạt động nhờ bộ ly hợp điện từ, thời gian ngưng theo nhu cầu
- Quy cách sản phẩm tạo ra: bao gói, lon, lọ có trọng lượng từ 0,5gr – 1.000gr
- Công suất: 20 sản phẩm/phút

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm, nông dược, dược phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Sử dụng được nhiều loại bột khác nhau
- Hệ thống điều khiển tự động chính xác, vận hành đơn giản
- Máy được làm bằng thép không rỉ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất công nghiệp.

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 06
- Năng lượng: điện 3 kWh
- Nhà xưởng, đất đai: 3 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng
- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 50 triệu
- Chi tiết khác: Giá bán thay đổi tùy theo yêu cầu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA

Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0338

HỆ THỐNG XỬ LÝ KHÍ THẢI

Mô tả TB/CN:

- Hệ thống xử lý có tác dụng hấp thụ khí độc và khử mùi, bao gồm hệ thống đường ống ϕ320 từ các máy có bụi (hay từ xưởng), quạt hút khí 7,5HP, xiclo lọc gió xoáy, tháp hấp thụ khí độc (dùng NaOH), tháp khử mùi (dùng than hoạt tính), ống thải khí lên trời ϕ320 x 4000 mm. Ngoài ra còn có bể dung dịch NaOH, bơm tuần hoàn, thể tích 1m^3, bể dung dịch than hoạt tính 1m^3 và bơm tuần hoàn 1HP
- Công suất: lưu lượng 3.000 m^3/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Xử lý khí thải xí nghiệp sản xuất nước chấm, thuốc lá, thuốc trừ sâu và ngành công nghiệp khác

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành bảo dưỡng đơn giản
- Vật liệu inox đảm bảo độ bền và tuổi thọ
- Không làm ảnh hưởng đến môi trường xung quanh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật viên, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 9 HP
- Nhà xưởng, đất đai: 8 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 92 triệu

- Phí tư vấn kỹ thuật: 1 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0339

MÁY ĐÓNG GÓI CHÂN KHÔNG

Mô tả TB/CN:

- Máy gồm: thân máy 700 x 500 x 700, buồng đóng gói chân không, máy hút chân không 2 HP - 760 mmHg và hệ thống đường ống, van điện từ, hệ thống điện điều khiển đồng hồ vôn kế, đồng hồ chân không, rơ le thời gian. Máy tự động chạy hút chân không trong bao sản phẩm và hàn kín miệng bao
- Sản phẩm đóng gói chân không giữ được lâu không bị mốc, bẩn
- Công suất: 120 gói/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến và bảo quản LTTP (như lạp xưởng, cá xông khói...)

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành bảo dưỡng đơn giản
- Vật liệu inox đảm bảo vệ sinh thực phẩm
- Điều khiển bán tự động

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào

- Nhân lực: 1 kỹ thuật viên, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 1,5 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 2 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 20 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 1 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0340

TỦ SẤY

Mô tả TB/CN:

- Bao gồm buồng sấy có các khay đựng sản phẩm, quạt hút đẩy hơi nóng, các thanh điện trở nhiệt, tủ điện điều khiển nhiệt độ tự động, bên ngoài là lớp bảo ôn bằng bông thủy tinh. Có thể thay các thanh điện trở nhiệt bằng các nguồn nhiệt khác như gas, dầu, than, củi...
- Công suất: thiết kế tùy theo yêu cầu
- Nhiệt độ sấy 50 - 150^{0}C

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Sấy thực phẩm, trái cây, thủy hải sản, bánh kẹo và các loại hàng hóa, sản phẩm cần thiết khác

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành và bảo dưỡng đơn giản
- Vật liệu inox không rỉ sét, đảm bảo vệ sinh

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 kỹ thuật viên, 1 công nhân
- Năng lượng: điện 12 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 4 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

- Qua điểm tiếp thị SP/DV KH-CN tại 79 Trương Định, Q1, TP.HCM

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 20 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 1 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0341

MÁY NGHIỀN 3 TRỤC

Mô tả TB/CN:

- Gồm các bộ phận: thân máy 500 x 500 x 500, bộ phận truyền động, mô tơ 1 HP - 220 V, hệ thống nghiền gồm 3 trục ϕ100 x 400. Máy đã được sử dụng để nghiền sôcôla dạng lỏng đạt yêu cầu sử dụng
- Công suất: 10 kg/h
- Độ cứng của trục nghiền cao 60 HRC, độ bóng ∇10

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành bảo dưỡng đơn giản

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 0,75 kW
- Nhà xưởng, đất đai: 4 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận cửa khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Theo đơn đặt hàng

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán máy móc thiết bị: 7 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0342

THÙNG KHUẤY

Mô tả TB/CN:

- Gồm bồn khuất bằng inox thể tích 1m^3, trục khuấy và cách khuấy bằng inox, bộ phận truyền động và môtơ 3HP - 220V, hệ thống đường ống van, hệ thống điện, chân đế

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Hóa chất lỏng có độ nhớt như thuốc trừ sâu, dầu gội đầu

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành bảo dưỡng đơn giản
- Vật liệu inox đảm bảo độ bền và tuổi thọ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 3 HP
- Nhà xưởng, đất đai: 4 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 30 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 1 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA

Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0343

DÂY CHUYỀN LẤY THỊT NGHÊU TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Nghêu được đưa vào phễu chứa, tự phân phối và rải đều trên mặt băng tải để đưa vào phòng hấp dạng khối hộp chữ nhật 400 x 1000 x 400 bằng thép không rỉ với lớp cách nhiệt bằng bông thủy tinh 50 mm. Bên trong có băng tải bằng lưới inox được dẫn động liên tục, phía dưới bố trí hệ thống hơi nước bão hòa với áp lực 0,5 kg/cm^2 hấp trong thời gian (5-7) phút. Sau đó nghêu đi vào máy tách kiểu thùng quay ϕ 600 mm dài 3000 mm, bên trong có cơ cấu xới trộn và va đập làm tách rời phần vỏ và thịt lọt qua lưới lọc rơi xuống băng tải phía dưới ra ngoài
- Năng suất: 4-5 tấn/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Vận hành, bảo dưỡng đơn giản
- Giá thành hạ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 04 công nhân

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

Mã số: VN01/0370

MÁY XÉ KHÔ MỰC

Mô tả TB/CN:

- Tác dụng: dùng để xé nhỏ khô mực thành từng sợi ngang có kích thước từ 2 - 10 mm
- Máy hoạt động bao gồm:
  - Guồng quay mang nhiều bộ dao xé quay tròn
  - Hệ thống đưa mực vào theo định mức đã đặt sẵn - theo kích thước cần xé
- Chạy bằng mô tơ điện 1 HP
- Khi công nhân vận hành: đưa con khô mực (đã nướng chính) vào bộ nạp thì nó tự kéo và đưa con mực vào dao xé, con mực sẽ tự động xé nhỏ. Cứ nạp liên tục thì máy xé liên tục
- Năng suất: 50 - 100 kg/giờ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Dùng để xé khô mực trong việc chế biến hải sản

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 25 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị LIDUTA
Người liên hệ: Võ Hoàng Liệt - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 360Bis Bến Vân Đồn, Phường 1, Quận 4, TP. HCM
ĐT: 9400906-0903814948 - Fax: 9400906

TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN KHOA HỌC - CÔNG NGHỆ TRẺ

Địa chỉ: Số 1 Phạm Ngọc Thạch, Q1, TP. HCM
ĐT: 8234998-8225146 (xin số 20) ; Fax: 8244705
Giám đốc: CN. Nguyễn Ngọc Hạnh

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0380

TỦ NẤU CƠM CÔNG NGHIỆP TODI

Mô tả TB/CN:

- Nguyên lý hoạt động của tủ nấu cơm như sau: nước được cấp từ khoang chứa (1) vào bồn sinh hơi (2). Tại đây nước được đun sôi và tạo hơi nhờ bếp gas (3). Gạo và nước được định lượng theo tỷ lệ tùy theo yêu cầu được đổ vào các khay chứa (4) trong buồng (5). Hơi nước từ bồn sinh hơi (2) sẽ gia nhiệt và làm chín cơm trong các khay (4). Buồng (5) được bảo ôn nên giữ được nhiệt làm giảm thời gian nấu, tiết kiệm nhiên liệu. Khí thải từ bếp gas (3) trước khi đi ra ngoài còn truyền nhiệt cho buồng (5) tiết kiệm thêm nhiệt
- Năng suất: 20 - 100 kg/mẻ

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các bếp ăn tập thể

Ưu điểm của TB/CN:

- Cơm không bị cháy khê gây hao hụt
- Giảm thời gian đun nấu
- Giảm công lao động và nhiên liệu
- Không gây ô nhiễm môi trường
- Có thể nấu đồng thời nhiều loại sản phẩm khác nhau: cơm khô, cơm nhão, cháo, hấp bánh bao, đồ xôi, nấu mì, súp...

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại
- Kiểu dáng công nghiệp

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp
- Bán qua đại lý bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị:

20 kg/mẻ: 6 triệu	30 kg/mẻ: 6,5 triệu	40 kg/mẻ: 7 triệu
50 kg/mẻ: 7,5 triệu	60 kg/mẻ: 8 triệu	70 kg/mẻ: 8,5 triệu
80 kg/mẻ: 9 triệu	100 kg/mẻ: 10 triệu	

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Khoa học - Công nghệ Trẻ
Người liên hệ: Nguyễn Thiện Tâm - Chức vụ: Cán bộ
Địa chỉ: Số 1 Phạm Ngọc Thạch, Q1, TP. HCM
ĐT: 8234998-0913.888787 - Fax: 8244705

Mã số: VN01/0381

HỆ THỐNG THU HỒI VÀ XỬ LÝ NƯỚC GIẢI NHIỆT

Mô tả TB/CN:

- Nước giải nhiệt sau khi đi qua các máy móc cần làm nguội (bộ cất nước cất, máy ép đùn cao su, nhựa, bơm chân không vòng nước...) được trộn lẫn với nước đã được làm nguội và hạ nhiệt độ xuống khoảng 40^0C. Tiếp theo nhờ bơm giải nhiệt, hỗn hợp nước được bơm lên tháp giải nhiệt. Không khí ngoài trời được quạt gắn trên đầu tháp hút vào và làm lạnh nước xuống còn 30^0C. Phần chính nước chảy trở lại thùng trộn tiếp tục quy trình. Phần còn lại chảy tràn về hồ chứa ban đầu
- Công suất nhiệt: cho đến 300 kW
- Nhiệt độ nước vào: max 80^0C
- Nhiệt độ nước ra: max 35^0C

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Nhà máy, xí nghiệp sản xuất công nghiệp có sử dụng máy nén gió công suất lớn, các máy ép đùn trục vít, các hệ thống chân không (xí nghiệp cao

su, nhựa, chế biến thực phẩm) v.v...

Ưu điểm của TB/CN:

- Cho phép thu hồi lượng nước giải nhiệt thường bị xả bỏ
- Hệ thống đường ống - thiết bị trộn là hệ thống kín nên cho phép sử dụng bơm giải nhiệt có công suất nhỏ mà vẫn đạt hiệu quả theo yêu cầu
- Thiết bị trộn có kết cấu độc đáo nên kích thước gọn, hiệu quả cao
- Hệ thống điều khiển có mạch bảo vệ chống mất pha nhằm bảo đảm an toàn cho thiết bị. Ngoài ra còn có hệ thống bảo vệ chống quá nhiệt cho tháp giải nhiệt, khi nhiệt độ nước sau khi trộn quá mức qui định, hệ thống bảo vệ sẽ tự động cho bơm giải nhiệt ngừng hoạt động, mở van xả bỏ nước giải nhiệt để thiết bị công nghệ vẫn hoạt động bình thường, đồng thời báo động cho người vận hành bằng âm thanh và ánh sáng. Hệ thống đo lường liên tục chỉ thị nhiệt độ của nước sau khi trộn và sau khi xử lý để người vận hành theo dõi và xử lý kịp thời

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Bản quyền:

- Kiểu dáng công nghiệp

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Khoa học - Công nghệ Trẻ
Người liên hệ: Nguyễn Thiện Tâm - Chức vụ: Cán bộ
Địa chỉ: Số 1 Phạm Ngọc Thạch, Q1, TP. HCM
ĐT: 8234998-0913.888787 - Fax: 8244705

TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN KỸ THUẬT VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM FOODTECH

Địa chỉ: 268A Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Q3, TP.HCM
ĐT: 9320701-9320700
Giám đốc: Nguyễn Cao Hoằng

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0331

MÁY BAO GÓI TỰ ĐỘNG SITMA C35

Mô tả TB/CN:

- Là thiết bị tự động, có khả năng bao gói nhiều chủng loại sản phẩm khác nhau về kích thước, hình dáng, vật liệu
- Có khả năng bao gói các sản phẩm với chiều dài từ 80 - 690 mm, chiều rộng từ 80 - 350 mm và chiều cao từ 1 - 150mm. Trọng lượng 865 kg
- Với hệ thống ép bao tĩnh điện máy có thể bao gói cho nhiều loại màng khác nhau: cryovac, clysar, PE, ...
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghệ bao bì đóng gói

Ưu điểm của TB/CN:

- Dễ vận hành
- Tốc độ bao gói cao: 2.100 sản phẩm/giờ
- Nhờ hệ thống lò co rút màng có thể điều chỉnh nhiệt độ, khí dẫn và tốc độ băng tải, nên chất lượng bao gói cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Kỹ thuật và Công nghệ Thực phẩm Foodtech
Người liên hệ: Nguyễn Cao Hoằng – Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 268 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P8, Q3, TP.HCM - ĐT: 9320701-9320700

Mã số: VN01/0332

DÂY CHUYỀN THỔI VÀ ĐÓNG CHAI P.E.T

Mô tả TB/CN:

- Dây chuyền gồm các thiết bị chính:
  - Máy tự động thổi chai PET
  - Máy nén
  - Máy súc rửa chai
  - Máy nạp liệu và đóng nắp tự động
  - Máy dán nhãn
  - Máy màng co
  - Máy đóng thùng các-tông
- Công suất: 1.000 – 10.000 chai/giờ
- Đạt tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Lương thực - thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Có thể sản xuất hàng loạt chai PET với kích cỡ từ 0,2 – 05 lít. Tùy mục đích có thể thổi chai theo ý muốn: chai có đáy bằng, rộng đựng nước khoáng không ga, nước ngọt, dầu ăn đặc biệt. Sản phẩm có chất lượng hàng đầu và được kiểm soát bởi chương trình nghiêm ngặt

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Kỹ thuật và Công nghệ Thực phẩm Foodtech
Người liên hệ: Nguyễn Cao Hoằng – Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 268 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P8, Q3, TP.HCM - ĐT: 9320701-9320700

Mã số: VN01/0333

MÁY ĐÓNG NÚT TỰ ĐỘNG

Mô tả TB/CN:

- Máy đóng nút tự động dùng cho các loại chai, bình bằng thủy tinh với các nút vặn, đóng
- Dùng cho các nắp đậy có đường kính từ 43 - 89mm. Đặc biệt khi thay đổi một số bộ phận có thể dùng cho các loại nút khác có đường kính từ 28 - 40mm và 100 - 110mm
- Công suất máy: 200 - 300 nút/phút

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Lương thực - thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Các bộ phận máy làm bằng vật liệu không rỉ sét
- Tự động hóa sản xuất, năng suất cao

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Bán trực tiếp theo hợp đồng

Đơn vị bán TB/CN:

Trung tâm Phát triển Kỹ thuật và Công nghệ Thực phẩm Foodtech
Người liên hệ: Nguyễn Cao Hoằng – Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 268 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P8, Q3, TP.HCM - ĐT: 9320701-9320700

VĂN PHÒNG THIẾT KẾ - CHẾ TẠO - LẮP ĐẶT VÀ CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ LTC

Địa chỉ: 236/6 Trần Hưng Đạo, Q5, TP.HCM
ĐT: 8559374-090913574
Giám đốc: Lý Trường Chiến

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0041

MÁY CẮT VIÊN THỰC PHẨM VUÔNG

Mô tả TB/CN:

- Thủ công hoặc bán tự động
- Tầm điều chỉnh rộng
- Năng suất khoảng 2.400 viên/giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thực phẩm dạng viên vuông

Ưu điểm của TB/CN:

- Gọn
- Dễ vận hành
- Chất lượng sản phẩm đầu ra ổn định
- Năng suất cao
- Giá rẻ

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Nhà xưởng, đất đai: 0,5 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Đại lý bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 70 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 8,5 triệu/máy
- Phí đào tạo: 5 triệu
- Phí chuyển giao bí quyết: 25 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 5 triệu/tháng

Đơn vị bán TB/CN:

Văn phòng Thiết kế Chế tạo Lắp đặt máy và Chuyển giao Công nghệ.
Người liên hệ: Lý Trường Chiến - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 236/6 Trần Hưng Đạo, Q.5, TP. HCM
ĐT: 8559374 - Mobile: 0903913574

Mã số: VN99/0042

MÁY TỰ ĐỘNG LÀM LẠP XƯỞNG, NEM CHUA, XÚC XÍCH

Mô tả TB/CN:

- Máy làm việc tự động theo nguyên tắc ép đùn
- Công suất tiêu thụ: 1HP
- Năng suất: 120 kg/giờ
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Gọn
- Năng suất cao
- Đạt yêu cầu về vệ sinh thực phẩm
- Quy trình và thiết bị hoàn chỉnh
- Khả năng điều chỉnh rộng
- Giá rẻ
- Ứng dụng trong phạm vi sản xuất trung bình, nhỏ hay quy mô gia đình
- Dễ vận hành

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Nhà xưởng, đất đai: 1,6 - 1,8 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Đại lý bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 200 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 36 triệu/máy
- Phí đào tạo: 20 triệu
- Phí chuyển giao bí quyết: 25 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 8 triệu/tháng

Đơn vị bán TB/CN:

Văn phòng Thiết kế Chế tạo Lắp đặt máy và Chuyển giao Công nghệ
Người liên hệ: Lý Trường Chiến - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 236/6 Trần Hưng Đạo, Q.5, TP. HCM
ĐT: 8559374 - Mobile: 0903913574

Mã số: VN99/0043

MÁY TỰ ĐỘNG LÀM VIÊN THỊT, CÁ, TÔM

Mô tả TB/CN:

- Máy tự động làm viên thịt cá, tôm từ nguyên liệu đầu vào là thịt đã xay
- Công suất tiêu thụ: 1HP
- Năng suất: 100-200 viên/phút
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Gọn
- Tạo được nhiều kích cỡ
- Quy trình đồng bộ, công nghệ hoàn chỉnh
- Giá rẻ

- Dễ vận hành lắp đặt
- Năng suất cao
- Đạt tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm
- Khả năng điều chỉnh rộng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Bản quyền:

- Nhãn hiệu thương mại

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Nhà xưởng, đất đai: diện tích đặt máy < 1,5 m^2

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Đại lý bán lẻ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 120 triệu
- Giá bán máy móc thiết bị: 34 triệu/máy
- Phí đào tạo: 15 triệu
- Phí chuyển giao bí quyết: 20 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 8 triệu/tháng

Đơn vị bán TB/CN:

Văn phòng Thiết kế Chế tạo Lắp đặt máy và Chuyển giao Công nghệ
Người liên hệ: Lý Trường Chiến - Chức vụ: Giám đốc
Địa chỉ: 236/6 Trần Hưng Đạo, Q.5, TP. HCM
ĐT: 8559374 - Mobile: 0903913574

VIỆN NGHIÊN CỨU DẦU THỰC VẬT - TINH DẦU - HƯƠNG LIỆU - MỸ PHẨM VIỆT NAM

Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, Q1, TP.HCM
ĐT: 8297336 ; Fax: 8343528
Viện trưởng: Nguyễn Trung Phong

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN99/0017

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỨC UỐNG TỪ TRÁI ĐIỀU

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  TRÁI ĐIỀU NGUYÊN LIỆU → ÉP → DỊCH TRÁI → XỬ LÝ LOẠI TANIN → DỊCH TRÁI SAU XỬ LÝ → THÊM CÁC CHẤT PHỤ GIA → ĐÓNG GÓI → SẢN PHẨM

- Sản phẩm: - Nước trái điều tươi
  - Sirô
  - Rượu vang điều
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến rau quả
- Sản xuất nước giải khát

Ưu điểm của TB/CN:

- Phương pháp loại tanin và vị đắng gắt gây khé cổ mới, dễ áp dụng triển khai cho cả bà con nông dân
- Không sử dụng các hóa chất độc hại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chuyển giao công nghệ

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ sản xuất nước trái điều: 150 triệu
- Giá bán công nghệ sản xuất xirô điều: 100 triệu
- Giá bán công nghệ sản xuất rượu vang điều: 150 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0018

CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN MỨT TRÁI ĐIỀU

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  TRÁI ĐIỀU NGUYÊN LIỆU → XỬ LÝ LOẠI TANIN → TRÁI ĐÃ XỬ LÝ → THÊM PHỤ GIA, SÊN KHÔ → MỨT TRÁI ĐIỀU → ĐÓNG GÓI → SẢN PHẨM

- Sản phẩm: mứt trái điều
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Các cơ sở chế biến thực phẩm
- Các hợp tác xã, các hộ nông dân trồng điều

Ưu điểm của TB/CN:

- Phương pháp loại tanin và vị đắng gắt gây khé cổ mới, dễ áp dụng triển khai cho cả bà con nông dân
- Không sử dụng các hóa chất độc hại

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô nhỏ

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chuyển giao công nghệ

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ: 100 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0019

QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT PROTEIN NẤM MEN LÀM THỨC ĂN GIA SÚC

Mô tả TB/CN:

- Nguyên liệu:

  NƯỚC DỪA GIÀ → XỬ LÝ → BỔ SUNG DINH DƯỠNG → THANH TRÙNG → LÀM NGUỘI → CẤY GIỐNG VI SINH VẬT → LÊN MEN → LY TÂM LẤY SINH KHỐI → XỬ LÝ THỦY PHÂN PROTEIN → PHA CHẾ → VÔ BAO BÌ → THÀNH PHẨM

- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thức ăn gia súc

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình và sản phẩm chưa phổ biến trên thị trường Việt Nam. Nguyên liệu dồi dào và rẻ tiền. Sản phẩm có giá trị cao về mặt dinh dưỡng và dễ hấp thu, giúp vật nuôi tăng trọng nhanh, nhiều nạc và cho nhiều sữa (heo và bò sữa), đặc biệt tốt đối với động vật non và động vật trong thời kỳ đang cho sữa

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nguyên liệu: nước dừa già phế thải, rỉ đường, muối khoáng

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chuyển giao công nghệ

- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 200 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0020

QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN SỮA CHUA TỪ DỪA

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

  NGUYÊN LIỆU → XỬ LÝ VÔ TRÙNG → CHIẾT TÁCH DỊCH SỮA DỪA → BỔ SUNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG → THANH TRÙNG → CẤY GIỐNG VI SINH VẬT CHUẨN → LÊN MEN → PHỐI CHẾ → RÓT HỘP → THÀNH PHẨM

- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình và sản phẩm hoàn toàn mới, chưa có trên thị trường Việt Nam. Nguyên liệu có sẵn và rẻ tiền nên sản phẩm có giá thành hạ, hàm lượng dinh dưỡng tương đương sản phẩm sữa chua chế biến từ sữa bò. Sản phẩm không có cholesterol, giàu calci, đạm, rất tốt cho sức khỏe người già và trẻ em

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nguyên liệu: dừa (10-11 tháng tuổi), sữa gầy, đường, men giống

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chuyển giao công nghệ
- Đào tạo

Chào giá (tham khảo):

- Giá bán công nghệ: 100 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0021

QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN PHOMAT TỪ DỪA

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất:

  NGUYÊN LIỆU → XỬ LÝ VÔ TRÙNG → CHIẾT TÁCH DỊCH SỮA DỪA → BỔ SUNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG → THANH TRÙNG → CẤY GIỐNG VI SINH VẬT CHUẨN → LÊN MEN → RÓC NƯỚC → PHỐI CHẾ → GIA NHIỆT → VÔ BAO BÌ → LÀM NGUỘI → THÀNH PHẨM

- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp chế biến thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Qui trình và sản phẩm hoàn toàn mới, chưa có trên thị trường Việt Nam. Nguyên liệu sẵn có và rẻ tiền. Sản phẩm có giá thành hạ so với hàng ngoại nhập, không có cholesterol, giàu đạm và calci, dinh dưỡng cao, đặc biệt thích hợp cho sức khỏe người già và trẻ em

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nguyên liệu: dừa trái, sữa gầy, chất tạo nhũ, men giống

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chuyển giao công nghệ
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 100 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0022

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT GIỐNG DỪA LAI CAO SẢN PB 121

Mô tả TB/CN:

- Qui trình sản xuất phấn hoa dừa:

  THU HOẠCH CÁC HOA ĐỰC TỪ CÂY CHA → SẤY → RÂY, XỬ LÝ ĐỂ THU PHẤN HOA → BẢO QUẢN, LƯU TRỮ → KIỂM TRA SỨC SỐNG HẠT PHẤN

- Qui trình sản xuất giống dừa lai cao sản PB 121

  CẮT BỎ HOA ĐỰC TRÊN CÂY MẸ → THỤ PHẤN (theo định kỳ) → KIỂM TRA TỈ LỆ ĐẬU TRÁI → THU HOẠCH TRÁI LAI → ƯƠM CÂY → KIỂM TRA TÍNH CHÍNH THỐNG CỦA TRÁI

- Sản phẩm: giống lừa lai cao sản PB 121
- Năng suất: 100-150 trái/cây/năm, hàm lượng dầu > 65%
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Thực phẩm, phát triển nguyên liệu dầu thực vật

Ưu điểm của TB/CN:

- Lần đầu tiên sử dụng phương pháp thụ phấn nhân tạo để sản xuất giống dừa lai PB 121, năng suất cao, phục vụ cho chương trình khôi phục các vườn dừa và phát triển nguyên liệu dầu thực vật (quy trình lai tạo và giống dừa lai PB 121 đã được Hội đồng Khoa học Bộ Nông nghiệp Phát triển Nông thôn nghiệm thu và cho ứng dụng vào sản xuất). Việc sử dụng giống dừa lai PB 121 sẽ tạo ra bước phát triển mới trong sản xuất dầu thực vật góp phần đưa mức tiêu thụ dầu thực vật lên 7 kg/người/năm, đồng thời

tạo thêm công ăn việc làm qua các hoạt động chế biến, đa dạng hóa sản phẩm từ dừa

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Liên doanh sản xuất
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 300 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0023

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁC GIỐNG MÍA NĂNG SUẤT CAO BẰNG PHƯƠNG PHÁP NUÔI CẤY MÔ

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

  TẠO PROTOCOEM (THỂ CHỒI) TRONG PHÒNG THÍ NGHIỆM → NHÂN CHỒI TRONG ỐNG NGHIỆM → TẠO CÂY CÓ RỄ TRONG ỐNG NGHIỆM → NHÂN CÂY TRONG VƯỜN ƯƠM → NHÂN CÂY RA RUỘNG GIỐNG → NHÂN HOM GIỐNG VỚI NHỮNG PHƯƠNG PHÁP TỐI ƯU ĐỂ ĐẠT TỐC ĐỘ CAO NHẤT

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Phát triển nguyên liệu thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Nếu nhân giống bằng phương pháp nhân hom cổ điển thì hệ số nhân rất thấp. Thường sau 7-10 năm mới sản xuất được một giống mía, nhưng giống sẽ bị thoái hóa và dần dần mất đi tính di truyền. Nhân mía bằng phương pháp cấy mô sẽ đưa rất nhanh một giống mía ra sản xuất, đồng thời có

được khả năng duy trì được giống mía đó và vẫn giữ được đặc tính di truyền

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất lô lớn

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Chuyển giao công nghệ (từ phòng thí nghiệm đến ngoài đồng ruộng)

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 30 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Vũ Thị Mỹ Liên - Cố vấn Bộ môn Công nghệ Sinh học
Địa chỉ: 171 - 175 Hàm Nghi, Q1, TP. HCM
ĐT: 8297336-8251129-8421596 (NR) - Fax: 8343528

Mã số: VN99/0024

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THẠCH DỪA

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ

NƯỚC DỪA
↓
XỬ LÝ
↓
BỔ SUNG THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG ← MEN GIỐNG ← NHÂN SINH KHỐI ← GIỐNG CHUẨN ← PHÂN LẬP, CHỌN LỌC ← CƠ CHẤT
↓
LÊN MEN
↓
THẠCH DỪA THÔ
↓
CHẾ BIẾN
↓
VÔ BAO BÌ → THANH TRÙNG → DÁN NHÃN → THÀNH PHẨM

- Hiệu suất lên men: 80-90%
- Đạt tiêu chuẩn Việt Nam và tiêu chuẩn nước ngoài

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Hiệu suất lên men cao (80-90%)
- Sản phẩm trắng, trong, dòn, không có xơ
- Không sử dụng quá nhiều hóa chất trong môi trường lên men và trong quá trình chế biến, bảo đảm sản phẩm đạt tiêu chuẩn xuất khẩu
- Quá trình có xử lý chất thải, không làm ô nhiễm môi trường

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã sử dụng TB/CN để sản xuất thử

Yêu cầu đầu vào:

- Nguyên liệu: nước dừa phế thải, đường, acid acetic

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Liên doanh sản xuất
- Đào tạo

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 100 triệu
- Phí đào tạo: 50 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 50 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q.1, TP. HCM
ĐT: 8297336 - Fax: 8343528

Mã số: VN01/0437

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT DẦU DỪA TINH KHIẾT

Mô tả TB/CN:

- Quy trình công nghệ:

DỪA TRÁI → BÓC VỎ → TÁCH GÁO → NGHIỀN → XỬ LÝ ENZYM → LY TÂM TÁCH DẦU TRONG → LỌC → VÔ BAO → THÀNH PHẨM

- Công suất: Quy mô tùy chọn

Ưu điểm của TB/CN:

- Dầu trong, không màu, không mùi
- FFA (Acid béo tự do) ≤ 0.1%
- Là công nghệ lần đầu tiên được nghiên cứu ứng dụng tại Việt Nam
- Quy trình công nghệ hoàn toàn không sử dụng hóa chất nên sản phẩm có độ an toàn, vệ sinh cao
- Sản phẩm không chứa chất bảo quản
- Sản phẩm có hàm lượng MCT cao
- Quy mô sản xuất tùy chọn (vừa, nhỏ, gia đình)

Các lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Công nghiệp sản xuất thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm, hóa phẩm, tiêu dùng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nguyên liệu: dừa trái

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Theo thỏa thuận của khách hàng

Hình thức cung cấp TB/CN:

- Theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: 100 triệu
- Phí đào tạo: 20 triệu
- Phí chuyển giao bí quyết: 50 triệu
- Phí tư vấn kỹ thuật: 8 triệu/tháng

Đơn vị bán TB/CN:

Viện Nghiên cứu Dầu thực vật, Tinh dầu, Hương liệu, Mỹ phẩm VN
Người liên hệ: Nguyễn Trung Phong - Chức vụ: Viện trưởng
Địa chỉ: 171-175 Hàm Nghi, P. Bến Thành, Q1, TP. HCM
ĐT: 8297336-8243526 - Fax: 8243528

XƯỞNG CƠ KHÍ CHÍNH XÁC
VIỆN CƠ HỌC ỨNG DỤNG TP. HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Q3, TP. HCM
ĐT: 8412549-5161650 ; Fax: 85161650
Giám đốc xưởng: Phan Kỳ Bắc

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0354

MÁY SẤY TẦNG SÔI 100 KG
KBC-TS-100-S

Mô tả TB/CN:

- Công dụng: máy sấy tầng sôi 100 kg được thiết kế, chế tạo với công dụng chính là sấy cốm và các nguyên liệu trong ngành dược. Một khâu quan trọng trong dây chuyền sản xuất sản phẩm ngành dược
- Cấu tạo máy: máy sấy tầng sôi 100 kg được làm bằng inox SUS304 (hoặc SS316) với mục đích tránh tình trạng bị ăn mòn trong môi trường của các loại hóa chất dùng trong bào chế dược phẩm và tránh gây nhiễm cho sản phẩm
- Cấu tạo chính bao gồm:
  - Tủ sấy gió nóng với bộ lọc 4 cấp độ (95%): đây là bộ phận quan trọng có nhiệm vụ lọc gió và gia nhiệt gió vào trước khi sấy sản phẩm
  - Tủ sấy chính: là nơi sản phẩm sẽ được sấy, đây là bộ phận chính của máy

  Ngoài ra còn các bộ phận khác sẽ được giới thiệu trong hồ sơ máy
- Năng suất: 80 - 100 Kg/mẻ
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là: đạt tiêu chuẩn GMP - tiêu chuẩn chung của ngành Dược khu vực Đông Nam Á

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Máy được sử dụng trong dây chuyền bào chế, sản xuất sản phẩm ngành dược phẩm (khâu sấy sản phẩm) và trong dây chuyền sản xuất thực phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Có cửa quan sát, cửa lấy mẫu (lấy mẫu không cần dừng máy)
- Đĩa cánh điều khiển vận tốc và hướng xoay của gió vào nồi chứa sản phẩm
- Join đúc (cao su trung tính) bơm khí để làm kín toàn bộ máy. Sản phẩm được sôi đều trong khi sấy tự động đảo bột, không cần dùng tay. Có thể lấy cốm để kiểm tra và kiểm soát được nhiệt độ cốm vào thời điểm bất kỳ mà không cần phải dừng máy

Mức độ phát triển của TB/CN

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 55 kWh
- Nhà xưởng, đất đai: phòng đặt máy 3 x 4 m, phòng đặt thiết bị phụ 3 x 4 m

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 300 triệu
- Phí đào tạo: 5 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Xưởng Cơ khí chính xác - Viện Cơ học Ứng dụng
Người liên hệ: KS. Nguyễn Tuấn Linh - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Quận 3, TP.HCM - ĐT: 5161650

Mã số: VN01/0355

MÁY TRỘN SIÊU TỐC 120 KG
KBC-ST-120

Mô tả TB/CN:

- Máy trộn siêu tốc 120 kg được thiết kế chế tạo với công dụng chính là trộn cốm và các nguyên liệu trong ngành dược - một khâu quan trọng trong qui trình bào chế, sản xuất dược phẩm. Cấu tạo chính của máy bao gồm:
  - Thân máy: bộ phận nâng đỡ máy

- Cụm trộn chính: bộ phận làm việc chính của máy có nhiệm vụ chứa và trộn đều vật liệu
- Cụm trộn phụ: bao gồm các cánh trộn nhỏ quay với vận tốc cao giúp cho việc trộn được đều hơn
- Thoát bột: có nhiệm vụ tháo sản phẩm khi trộn xong

- Ngoài ra còn có các hệ thống phụ khác như: rửa nồi và làm mát, hệ thống điều khiển điện, khí nén... chi tiết về thiết bị được nêu trong hồ sơ máy kèm theo
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là: đạt tiêu chuẩn GMP - tiêu chuẩn chung của ngành dược khu vực Đông Nam Á

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Máy được sử dụng trong dây chuyền bào chế, sản xuất sản phẩm ngành dược - công đoạn trộn vật liệu (hoặc trong ngành sản xuất thực phẩm)

Ưu điểm của TB/CN:

- Máy có chương trình điều khiển quá trình trộn tự động. Thao tác vận hành, vệ sinh đơn giản với hệ thống valve rửa tự động giảm thiểu lao động và sự sai sót của người đứng máy
- Hệ thống truyền động được thiết kế để chống trình trạng đứng máy khi trộn bột có hồ
- Sản phẩm trộn được cách ly hẳn với các chất bôi trơn ổ lăn (cách ly hệ thống truyền động chính)
- Mô tơ trộn phụ được thiết kế ngăn chặn nước rửa chảy vào
- Có hệ thống giải nhiệt đáy nồi

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 27 kW
- Nhà xưởng, đất đai: phòng đặt máy 3 x 4 m

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 240 triệu
- Phí đào tạo: 3 triệu

Đơn vị bán TB/CN:

Xưởng Cơ khí chính xác - Viện Cơ học Ứng dụng
Người liên hệ: KS. Nguyễn Tuấn Linh - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Quận 3, TP.HCM - ĐT: 5161650

Mã số: VN01/0356

MÁY SỬA HẠT 2 ĐẦU KBC-SH2D-202

Mô tả TB/CN:

- Công dụng thiết bị: máy sửa hạt 2 đầu được sử dụng để tạo hạt cho sản phẩm ướt và khô, một trong những công đoạn trong dây chuyền sản xuất thuốc trong ngành dược cũng như trong công đoạn sản xuất thực phẩm và mỹ phẩm
- Cấu tạo chính:
  - Cụm thân máy: gồm chân, đế máy. Đây là bộ phận nâng đỡ máy
  - Thùng: bao gồm thùng tròn cho việc tạo hạt ướt và thùng vuông cho việc tạo hạt khô; cánh xát; lưới và phễu
  - Cụm truyền động: bao gồm mô tơ và các thiết bị điều khiển khác. Đây là nguồn động lực truyền động cho cánh xát để tạo hạt

  Toàn bộ cụm thân máy và cụm thùng được làm bằng inox SUS304. Máy đạt tiêu chuẩn GMP
- Năng suất: 300 - 400 Kg/giờ
- Đạt tiêu chuẩn quốc tế
- Đạt ĐKCL của đơn vị, cụ thể là: đạt tiêu chuẩn GMP (tiêu chuẩn chung của ngành dược khu vực Châu Á)

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Ngành dược, lương thực - thực phẩm và mỹ phẩm

Ưu điểm của TB/CN:

- Năng suất được nâng cao rõ rệt so với các thế hệ máy trước
- Tuổi thọ lưới, cánh được nâng cao do không có sự cọ xát trực tiếp với nhau
- Tiếng ồn được giảm đáng kể so với các thế hệ máy trước đây (ví dụ như máy sửa hạt kiểu đung đưa)

- Thao tác vận hành sản xuất và vệ sinh đơn giản
- Máy đạt tiêu chuẩn GMP (các bộ phận tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng inox SUS304)

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Yêu cầu đầu vào:

- Nhân lực: 1 công nhân
- Năng lượng: điện 220/380V, 3 pha
- Nguyên liệu: tùy theo yêu cầu sản phẩm để sử dụng dạng bột khô hoặc bột ướt
- Diện tích không gian cần cho máy 2 x 3 m

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán máy móc thiết bị: 105 triệu
- Phí đào tạo: miễn phí
- Phí tư vấn kỹ thuật: miễn phí

Đơn vị bán TB/CN:

Xưởng Cơ khí chính xác - Viện Cơ học Ứng dụng
Người liên hệ: KS. Nguyễn Tuấn Linh - Chức vụ: Phó Giám đốc
Địa chỉ: 291 Điện Biên Phủ, Quận 3, TP.HCM - ĐT: 5161650

XƯỞNG THIẾT BỊ CƠ ĐIỆN VIỆN CƠ HỌC ỨNG DỤNG TP. HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 58/2 Điện Biên Phủ, Q.Bình Thạnh, TP. HCM
ĐT: 8035067 ; Fax: 8990397
Giám đốc xưởng: Phùng Duy Dũng

GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ CÓ THỂ CUNG CẤP CHUYỂN GIAO

Mã số: VN01/0413

DÂY CHUYỀN CHẾ BIẾN SỢI THUỐC LÁ CÔNG SUẤT TỪ 500 Kg/h đến 4000 Kg/h TỰ ĐỘNG HÓA TOÀN BỘ

Mô tả TB/CN:

- Dây chuyền thiết bị chế biến sợi thuốc lá có công nghệ hiện đại của Châu Âu – Mỹ. Tùy theo đặt hàng đạt mức độ cơ khí hóa, bán tự động hoặc tự động 100%
- Các thiết bị chính của dây chuyền gồm: Máy hấp kiện chân không – Máy cắt ngọn lá – Cuống lá – Máy tăng ẩm – Máy tách cọng thuốc và lá thịt – Máy phun gia liệu - 34 cụm tổ hợp phối trộn lá, cọng và sợi tạo gu thuốc – Cân băng tải – Máy sấy sợi lá – Máy sấy sợi cọng – Máy trương nở cọng – Máy làm nở sợi – Máy cán cọng – Máy thái sợi cọng – Máy thái sợi lá – Máy phân ly chọn sợi tốt – Máy sàng rung – Thiết bị thu gom kim loại từ – Máy trộn hương liệu – Máy trộn gia liệu – Feeder cấp liệu – Ống chỉnh dòng (Metering shut) v.v... và nhiều băng chuyền phẳng, băng chuyền rung. Toàn bộ vật tư tiếp xúc với thuốc lá bằng SUS304
- Thiết bị phụ trợ: nồi hơi và máy nén khí
- Vật liệu: toàn bộ hoặc theo yêu cầu chỉ 1 phần máy bằng inox
- Năng suất: theo đơn đặt hàng

Lĩnh vực áp dụng TB/CN:

- Chế biến thuốc lá

Ưu điểm của TB/CN:

- Tính năng tương tự nước ngoài trong cùng thời gian
- Tuổi thọ cao: nhiều thiết bị hơn 10 năm nay vẫn được sử dụng

Mức độ phát triển của TB/CN:

- Đã bán nhiều TB/CN

Phương thức chuyển giao TB/CN:

- Bán TB/CN
- Đào tạo
- Chuyển giao bí quyết
- Tư vấn kỹ thuật

Hình thức cung ứng:

- Bán trực tiếp
- Các yêu cầu chi tiết: chế tạo theo đơn đặt hàng

***Chào giá** (tham khảo):*

- Giá bán công nghệ: phụ thuộc vào nhiều thông số (năng suất, yêu cầu kỹ thuật, vật liệu chế tạo, chất lượng chi tiết phụ tùng ngoại nhập, mức độ tự động hóa sẽ cụ thể khi có đối tác)
- Giá bán máy móc thiết bị: phụ thuộc vào nhiều thông số (năng suất, yêu cầu kỹ thuật, vật liệu chế tạo, chất lượng chi tiết phụ tùng ngoại nhập, mức độ tự động hoá sẽ cụ thể khi có đối tác.

Đơn vị bán TB/CN:

Xưởng Thiết bị Cơ điện - Viện Cơ học Ứng dụng TP. HCM
Người liên hệ: Phùng Duy Dũng - Chức vụ: Giám đốc Xưởng
Địa chỉ: 58/2 Điện Biên Phủ, P15, Q.BT, TP. HCM
ĐT: 8035067-0903.911318-0913.719425 ; Fax: 8990397

TRA CỨU THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ THEO ĐƠN VỊ CUNG CẤP

Trang

1. Bộ môn Chế tạo máy - Khoa Cơ khí - Đại học Bách khoa TP.HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN99/0006	Dây chuyền sản xuất bánh phở khô xuất khẩu 2
02	VN99/0007	Dây chuyền chế biến hạt điều 3
03	VN99/0008	Máy đóng gói hút chân không vật liệu rắn 4
04	VN00/0084	Máy bao gói chân không - Hàn miệng bao bán tự động kiểu nằm 5
05	VN00/0086	Máy bao gói chân không - Hàn miệng bao bán tự động kiểu đứng 6
06	VN01/0379	Máy rang tẩm cà phê nhân 7

2. Bộ môn Công nghệ Thực phẩm- Khoa Hóa - Đại học Bách khoa TP.HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN01/0378	Công nghệ sản xuất đậu phộng da cá 9

3. Bộ môn Công nghệ Sinh học - Khoa Hóa - Đại học Bách khoa TP. HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN99/0025	Công nghệ sản xuất bột gia vị dùng trong thực phẩm . 11
02	VN99/0026	Công nghệ đóng hộp trái cây, rau qui mô gia đình 12
03	VN99/0027	Công nghệ sấy trái cây ở nhiệt độ thấp 13
04	VN99/0028	Công nghệ đóng hộp, thịt, cá qui mô gia đình 14
05	VN99/0029	Công nghệ sản xuất Patê gan 15
06	VN99/0030	Công nghệ sản xuất bột dinh dưỡng trên cơ sở đậu nành 16
07	VN99/0031	Công nghệ sản xuất sản phẩm chiên chân không các loại rau quả, thủy sản 17
08	VN99/0032	Công nghệ và thiết bị sản xuất và chế biến thạch dừa 18
09	VN99/0033	Công nghệ và thiết bị bóc vỏ hạt đậu xanh, hạt đậu phộng bằng phương pháp khô 19

10	VN01/0387	Công nghệ chế biến quả điều	20
11	VN01/0388	Công nghệ sản xuất aginate từ rong biển	22
12	VN01/0389	Công nghệ bảo quản trái cây các loại	23
13	VN01/0390	Công nghệ chế biến tiêu sọ (tiêu trắng)	24
14	VN01/0393	Công nghệ sản xuất sữa tiệt trùng	25
15	VN01/0394	Công nghệ sản xuất chao công nghiệp	26
16	VN01/0395	Công nghệ chế biến quả dứa (thơm)	27
17	VN01/0396	Công nghệ sản xuất phân hữu cơ vi sinh tổng hợp	29

4. Bộ môn Máy Thiết bị - Khoa Công nghệ Hóa học và Dầu khí - Đại học Bách khoa TP. HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0352	Máy lọc khung bản	31
03	VN01/0353	Dây chuyền sản xuất thức ăn thủy sản (tôm, cá)	32

5. Bộ môn Sinh hóa - Đại học Khoa học Tự nhiên TP. HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0063	Sản xuất các chế phẩm Enzym Amilase, Protease, Pectinase... từ vi sinh vật để ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	34
02	VN99/0064	Thu nhận enzym (Pepsin, Trypsin, Pancreatin...) từ phụ phế liệu của lò mổ động vật và các ứng dụng của các enzym này	35

6. Cơ sở Tuấn Đạt

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0357	Máy xay thực phẩm Speed 1	36
04	VN01/0358	Máy xay thực phẩm Speed 2	37

7. Công ty Chế tạo Máy Sài Gòn (SAMECO)

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0335	Máy sấy lúa MS 1-0 (2 T/ca)	39

8. Công ty Cổ phần Chế tạo máy SINCO

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0044	Dây chuyền sấy hạt tiêu DS 50	41

02	VN99/0045	Dây chuyền xay xát lúa gạo RS 25P	42
03	VN99/0046	Máy lau bóng gạo RS40	43
04	VN99/0050	Hệ thống định lượng đóng gói sản phẩm tự động DSS60	45
05	VN01/0375	Dây chuyền máy lau bóng gạo RS40	46

9. Công ty TNHH Anh Dũng

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0382	Máy đóng gói liên tục, công nghệ FFS	48

10. Công ty TNHH Cơ khí Công Nông nghiệp

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0414	Máy xát trắng gạo CDE	50
02	VN01/0415	Trống phân hạt	51
03	VN01/0416	Máy xát trắng gạo CDD	51
04	VN01/0417	Máy tách trấu loại kín HA-30A	52
05	VN01/0418	Máy tách trấu loại kín HA-25A	53
06	VN01/0419	Máy tách thóc BGM-7 loại đơn-Loại có vỉ phụ	54
07	VN01/0420	Máy bóc vỏ lúa CL-2000	54
08	VN01/0421	Máy bóc vỏ lúa CL-1000	55
09	VN01/0422	Máy đánh bóng gạo CB-1B	56
10	VN01/0423	Máy bóc vỏ lúa CL-2000AT	56
11	VN01/0424	Máy đánh bóng gạo CB-4EB	57
12	VN01/0425	Máy đánh bóng gạo CB-2EB	58
13	VN01/0426	Máy đánh bóng gạo CB-8EB	59
14	VN01/0427	Sàng đảo	59
15	VN01/0428	Máy sàng tách tạp chất	60
16	VN01/0429	Máy tách thóc BG loại đôi-Loại không có vỉ phụ	61
17	VN01/0430	Máy sàng tách đá SD	61
18	VN01/0431	Máy sàng nguội CM	62
19	VN01/0432	Máy tách thóc BG-7 loại đơn -Loại không có vỉ phụ	63
20	VN01/0433	Máy tách thóc BG loại đôi-Loại có vỉ phụ	63
21	VN01/0434	Máy xát trắng gạo CDE-A	64

11. Công ty Tư vấn và Đầu tư Kỹ thuật Cơ điện TP. HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN99/0005	Hệ thống thiết bị chế biến muối tinh 66
02	VN00/0191	Hệ thống lắng nổi sirô 67
03	VN00/0192	Thiết bị và công nghệ sản xuất nước quả thiên nhiên . 69
04	VN00/0193	Thiết bị và công nghệ sản xuất cồn thực phẩm 70
05	VN00/0194	Băng tải thanh cào 72
06	VN00/0195	Băng tải vận chuyển khóm 73
07	VN00/0196	Băng tải vận chuyển và đổ đống muối 75
08	VN00/0197	Máy ép bã bùn xử lý môi trường 75
09	VN01/0373	Hệ thống thiết bị cô đặc và công nghệ nâng cao độ đạm nước mắm TOP50, TOP60 76
10	VN01/0374	Hệ thống thiết bị và công nghệ xử lý bã mì làm nguyên liệu chế biến thức ăn gia súc 77

12. Phân viện Công nghệ sau thu hoạch TP. HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN99/0051	Dây chuyền chế biến tinh bột chất lượng cao 80
02	VN99/0052	Dây chuyền chế biến canh khoai mỡ ăn liền 81
03	VN99/0053	Dây chuyền chế biến cơm sấy (cơm ăn liền) 82
04	VN99/0054	Dây chuyền chế biến cháo ăn liền, chè đậu xanh ăn liền 84
05	VN99/0055	Dây chuyền chế biến canh chua ăn liền 85
06	VN99/0056	Công nghệ và thiết bị sản xuất Maggi 86
07	VN99/0057	Công nghệ và thiết bị sản xuất trà gừng quy mô nhỏ 87
08	VN99/0058	Dây chuyền thiết bị đồng bộ sản xuất các sản phẩm chiên chân không chất lượng cao 88
09	VN99/0059	Dây chuyền công nghệ sản xuất thạch dừa 90
10	VN99/0060	Công nghệ và thiết bị sản xuất nước mãng cầu có thịt quả 91
11	VN99/0061	Công nghệ chế biến Patê gan 92
12	VN99/0062	Dây chuyền công nghệ sản xuất thức ăn cho tôm 94
13	VN01/0398	Hệ thống cô đặc nước mắm 95
14	VN01/0399	Hệ thống cô đặc nước quả 97

15	VN01/0400	Dây chuyền thiết bị cô đặc cà chua	98
16	VN01/0401	Dây chuyền thiết bị cá chiên chân không	99
17	VN01/0402	Dây chuyền thiết bị nấm bào ngư chiên chân không	101
18	VN01/0403	Dây chuyền thiết bị sản xuất thức ăn dinh dưỡng	102
19	VN01/0404	Dây chuyền thiết bị sản xuất bánh phở	103
20	VN01/0405	Dây chuyền thiết bị chip khoai chiên chân không	105
21	VN01/0406	Máy sấy lúa	106
22	VN01/0407	Dây chuyền thiết bị sản xuất bột nêm	107
23	VN01/0408	Dây chuyền thiết bị sản xuất thức ăn gia cầm	108
24	VN01/0409	Dây chuyền thiết bị sản xuất bột cá	109
25	VN01/0410	Dây chuyền công nghệ sản xuất cá nướng	111
26	VN01/0411	Dây chuyền công nghệ sản xuất thức ăn cho cá	112
27	VN01/0412	Dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm đóng hộp	113

13. Phân viện Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0082	Công nghệ chế biến hạt bông vải thành dầu thực phẩm và khô bã dùng làm thức ăn gia súc (trâu, bò, gà, vịt,...)	115
02	VN99/0083	Công nghệ sản xuất tương ớt	116
03	VN99/0084	Công nghệ chiết xuất Chitin Chitosan từ vỏ tôm cua sử dụng trong công nghiệp thực phẩm	117
04	VN99/0085	Công nghệ và thiết bị chế biến mỡ cá Basa thành dầu thực phẩm và thức ăn giàu dinh dưỡng cho trẻ em	118
05	VN99/0086	Dây chuyền sản xuất bơ đậu phộng	119
06	VN99/0087	Công nghệ sản xuất dầu hạt cải tinh chế	120
07	VN99/0088	Công nghệ sản xuất dầu bắp tinh chế	121
08	VN99/0089	Công nghệ sản xuất Mayonnaise	122
09	VN99/0090	Công nghệ sản xuất các sản phẩm chiên dầu chân không	123
10	VN99/0091	Công nghệ sản xuất nha, gluco tinh thể bằng phương pháp enzyme	124
11	VN99/0092	Công nghệ sản xuất mứt trái cây dạng Paste từ đường tinh bột	126
12	VN99/0093	Công nghệ sản xuất kẹo i-ốt	127

13	VN99/0094	Công nghệ sản xuất nước tương I-ốt	129
14	VN99/0095	Công nghệ sản xuất nước mắm I-ốt	130
15	VN99/0096	Công nghệ sản xuất thuốc trừ sâu vi sinh (BT)	131
16	VN99/0097	Công nghệ sản xuất bia đen	132
17	VN99/0098	Công nghệ sản xuất bia Thanh Xuân	133
18	VN99/0099	Công nghệ sản xuất Cocktail Bốn mùa	134
19	VN99/0100	Công nghệ sản xuất đồ uống thanh nhiệt	135
20	VN99/0101	Công nghệ sản xuất nước cam tươi	136
21	VN99/0102	Công nghệ sản xuất rượu trái cây	137
22	VN99/0103	Công nghệ sản xuất rượu vang nho	138
23	VN99/0104	Công nghệ sản xuất rượu Champagne	138
24	VN99/0105	Dây chuyền thiết bị và công nghệ sản xuất các loại rượu vang quả (300.000 lít/năm)	139
25	VN99/0106	Xử lý, khai thác, chế biến cám gạo thành dầu cám thực phẩm và khô bã làm thức ăn gia súc	141
26	VN01/0344	Dây chuyền thiết bị và công nghệ sản xuất rượu vang nếp than 150 l/mẻ	142
27	VN01/0345	Quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất mạch nha và đường bánh glucose theo phương pháp enzyme	143
28	VN01/0346	Quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất pectin từ vỏ hoa quả	144
29	VN01/0347	Quy trình công nghệ vàthiết bị sản xuất nước chuối đóng chai	145
30	VN01/0348	Quy trình công nghệ vàthiết bị sản xuất rượu vang nếp than bằng phương pháp sinh học với quy mô nhỏ phù hợp với công nghiệp địa phương	146

14. Phòng Điện tử Ứng dụng - Phân viện Vật lý

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0109	Máy đếm giọt chất lỏng	148
02	VN00/0022	Thiết bị phát ozon (O_3) dùng để thanh trùng nước và không khí	149
03	VN00/0024	Thiết bị đo nhiệt độ nhiều kênh	150
04	VN00/0028	Thiết bị đo pH 1299	151
05	VN00/0029	Máy đo PH/Redox (PH-62K)	152

06	VN01/0211	Thiết bị đo ghi nhiệt độ 8 kênh kết nối máy vi tính 8C bằng TMR-601	153
07	VN01/0349	Thiết bị đo nhiệt độ hiện số ĐTM-A01	155
08	VN01/0350	Công nghệ và thiết bị ozone VIOZONA xử lý khí thải công nghiệp	156
09	VN01/0351	Máy đo và khống chế pH (pH controller 62K)	158
10	VN01/0370	Máy đo nhiệt độ hiện số DTM – 092K	159
11	VN01/0371	Thiết bị đo và khống chế nhiệt độ TC-0005R	160
12	VN01/0372	Máy đo độ dẫn điện dung dịch CSM-2000A	161

15. Trung tâm Công nghệ mới ALFA

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0001	Máy liên hoàn chiết rót, đóng nắp, dán màng co	162
02	VN99/0002	Máy xắt lát các loại củ	163
03	VN99/0003	Máy rang cà phê bán tự động	164
04	VN99/0004	Công nghệ và thiết bị chế biến thức ăn viên cho tôm	165
05	VN00/0139	Hệ thống trao đổi Ion và làm mềm nước	166
06	VN00/0140	Hệ thống xử lý nước nhiễm mặn và nước lợ thành nước ngọt	167
07	VN00/0141	Hệ thống xử lý nước ngầm nhiễm phèn sắt nặng	169
08	VN00/0152	Hệ thống xử lý nước thải nhà máy thuốc trừ sâu	170
09	VN00/0155	Hệ thống xử lý và thu hồi bụi thải	171
10	VN00/0186	Máy đo và điều chỉnh pH tự động	173
11	VN00/0187	Máy đóng gói và định lượng tự động	174
12	VN00/0188	Máy phát ozon dùng diệt khuẩn nước, hải sản, ngũ cốc, rau quả	175
13	VN00/0189	Dây chuyền sản xuất nước tinh lọc đóng chai	177
14	VN00/0190	Hệ thống xử lý nước thải nhà máy chế biến thực phẩm hoặc chế biến hải sản	178

16. Trung tâm Công nghệ và Sinh học Thủy sản - Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản II

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0065	Công nghệ sản xuất fillet cá Basa và cá Tra hun khói	180
02	VN99/0066	Công nghệ sản xuất thức ăn công nghiệp dạng viên	

		cho tôm 182
03	VN99/0067	Công nghệ và Thiết bị sản xuất bột cá từ các nguồn cá tạp 183
04	VN99/0068	Công nghệ sản xuất sản phẩm khô cá ướp gia vị từ một số loài cá có giá trị kinh tế thấp 184
05	VN99/0069	Công nghệ sản xuất sản phẩm mực xào hỗn hợp 185
06	VN99/0070	Công nghệ sản xuất đồ hộp lươn hun khói 186
07	VN99/0071	Công nghệ sản xuất mắm ruốc ăn liền 188
08	VN99/0072	Công nghệ sản xuất đồ hộp cá ngừ ngâm dầu 189

17. Trung tâm Nhiệt đới Việt Nga - Chi nhánh phía Nam

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN99/0078	Thiết bị lọc vô trùng không khí (A – 8M) 191
02	VN99/0079	Tủ hút hóa chất AIRSORB–7991 và các thiết bị xử lý hơi hóa chất 192
03	VN99/0081	Tủ cấy vi sinh 193
04	VN00/0225	Khóa không khí 194

18. Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng Cơ điện

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN00/0123	Máy thái cỏ MT-3,0 196
02	VN00/0125	Máy xới đất sâu kiểu rô to trục ngang XS-1,4 197
03	VN00/0126	Máy gieo đậu phộng GL-1,2 198
04	VN00/0127	Máy bóc vỏ đậu phộng 199
05	VN00/0128	Máy vận chuyển hạt bằng khí động VCH-5 201
06	VN00/0129	Máy vắt bã khoai mì VBS-3 202
07	VN00/0130	Máy gặt lúa rải hàng GRH-1,2 203
08	VN00/0131	Máy gặt đập lúa liên hợp GLH-0,2 204
09	VN00/0132	Máy sấy tĩnh vỉ ngang STT-4 205
10	VN00/0133	Máy sấy tháp tuần hoàn STH-4 207
11	VN00/0334	Hệ thống hạ thủy phần mật ong dạng chân không MAT-300 208
12	VN01/0397	Hệ thống thiết bị sơ chế rau quả 209

19. Trung tâm Nghiên cứu Ứng dụng và Tư vấn KHCN (STRACCEN) - Viện Cơ học Ứng dụng

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0383	Máy chiết chất lỏng	212
02	VN01/0384	Máy đóng gói các loại	213
03	VN01/0385	Máy vắt sữa bò	214
04	VN01/0386	Hệ thống bếp gas công nghiệp và thiết bị chế biến thực phẩm	215

20. Trung tâm Phát triển Công nghệ và Thiết bị Công nghiệp Sài Gòn (CENINTEC)

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN01/0359	Máy băm trái cây	216
02	VN01/0360	Máy định lượng kẹo trái cây	217
03	VN01/0361	Hệ thống cô đặc chân không	218
04	VN01/0362	Máy ép viên dạng tròn	219
05	VN01/0363	Dây chuyền chế biến kẹo trái cây	220
06	VN01/0364	Máy ép viên dạng vuông	222
07	VN01/0365	Dây chuyền vô bao bì nhựa sản phẩm dạng bột, hạt	223
08	VN01/0366	Máy xay	224
09	VN01/0367	Máy trộn	225
10	VN01/0368	Máy nghiền	226
11	VN01/0369	Máy vô bao bì nhựa	227
12	VN01/0377	Máy in lụa	228

21. Trung tâm Phát triển Công nghiệp và Thiết bị (LIDUTA)

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0034	Dây chuyền vô chai chất lỏng	229
02	VN99/0035	Máy rửa chai tự động	230
03	VN99/0036	Máy vô chai tự động	231
04	VN99/0037	Máy vặn nút tự động	232
05	VN99/0038	Máy dán nhãn tự động	233
06	VN99/0039	Dây chuyền mì ăn liền	233
07	VN99/0040	Máy đóng gói bánh kẹo tự động	234
08	VN01/0336	Hệ thống dây chuyền sản xuất thuốc trừ sâu	235
09	VN01/0337	Máy định lượng bột	237

08 VN99/0024 Quy trình công nghệ chế biến thạch dừa 262
09 VN01/0437 Công nghệ sản xuất dầu dừa tinh khiết 263

26. Xưởng Cơ khí Chính xác - Viện Cơ học Ứng dụng

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN01/0354	Máy sấy tầng sôi 100 kg KBC-TS-100-S 265
02	VN01/0355	Máy trộn siêu tốc 120 kg KBC-ST-120 266
03	VN01/0356	Máy sửa hạt 2 đầu KBC-SH2D-202 268

27. Xưởng Thiết bị Cơ điện - Viện Cơ học Ứng dụng

STT	Mã số	Tên SP-DV
01	VN01/0413	Dây chuyền tự động chế biến sợi thuốc lá công suất 500 - 4.000 kg/giờ tự động hóa toàn bộ 270

TRA CỨU THIẾT BỊ/CÔNG NGHỆ THEO LĨNH VỰC KHOA HỌC - CÔNG NGHỆ

1. NHÓM CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN CÁC SẢN PHẨM THỊT CÁ

STT	Mã số	Tên SP-DV	Trang
01	VN99/0028	Công nghệ đóng hộp thịt, cá qui mô gia đình	14
02	VN99/0029	Công nghệ sản xuất Patê gan	15
03	VN99/0042	Máy tự động làm lạp xưởng, nem chua, xúc xích	252
04	VN99/0043	Máy tự động làm viên thịt, cá, tôm	253
05	VN99/0061	Công nghệ chế biến Patê gan	92
06	VN99/0063	Sản xuất các chế phẩm Enzym Amilase, Protease, Pectinase... từ vi sinh vật để ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	34
07	VN99/0064	Thu nhận enzym (Pepsin, Trypsin, Pancreatin...) từ phụ phế liệu của lò mổ động vật và các ứng dụng của các enzym này	35
08	VN99/0065	Công nghệ sản xuất fillet cá Basa và cá Tra hun khói	180
09	VN99/0068	Công nghệ sản xuất sản phẩm khô cá ướp gia vị từ một số loài cá có giá trị kinh tế thấp	184
10	VN99/0069	Công nghệ sản xuất sản phẩm mực xào hỗn hợp	185
12	VN99/0070	Công nghệ sản xuất đồ hộp lươn hun khói	186
13	VN99/0071	Công nghệ sản xuất mắm ruốc ăn liền	188
14	VN99/0072	Công nghệ sản xuất đồ hộp cá ngừ ngâm dầu	189
15	VN99/0084	Công nghệ chiết xuất Chitin Chitosan từ vỏ tôm cua sử dụng trong công nghiệp thực phẩm	117
16	VN99/0085	Công nghệ và thiết bị chế biến mỡ cá Basa thành dầu thực phẩm và thức ăn giàu dinh dưỡng cho trẻ em	118
17	VN99/0095	Công nghệ sản xuất nước mắm I-ốt	130
18	VN01/0343	Dây chuyền lấy thịt nghêu tự động	243
19	VN01/0370	Máy xé khô mực	244
20	VN01/0373	Hệ thống thiết bị cô đặc và công nghệ nâng cao	

		độ đạm nước mắm TOP50, TOP60	76
21	VN01/0385	Máy vắt sữa bò	214
22	VN01/0393	Công nghệ sản xuất sữa tiệt trùng	25
23	VN01/0398	Hệ thống cô đặc nước mắm	95
24	VN01/0401	Dây chuyền thiết bị cá chiên chân không	99
25	VN01/0410	Dây chuyền công nghệ sản xuất cá nướng	111

2. NHÓM CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN CÁC SẢN PHẨM RAU, QUẢ, CỦ, GIA VỊ

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0002	Máy xắt lát các loại củ	163
02	VN99/0003	Máy rang cà phê bán tự động	164
03	VN99/0007	Dây chuyền chế biến hạt điều	3
04	VN99/0025	Công nghệ sản xuất bột gia vị dùng trong thực phẩm	11
05	VN99/0026	Công nghệ đóng hộp trái cây, rau qui mô gia đình	12
06	VN99/0027	Công nghệ sấy trái cây ở nhiệt độ thấp	13
07	VN99/0030	Công nghệ sản xuất bột dinh dưỡng trên cơ sở đậu nành	16
08	VN99/0031	Công nghệ sản xuất sản phẩm chiên chân không các loại rau quả, thủy sản	17
09	VN99/0033	Công nghệ và thiết bị bóc vỏ hạt đậu xanh, hạt đậu phộng bằng phương pháp khô	19
10	VN99/0044	Dây chuyền sấy hạt tiêu DS 50	41
11	VN99/0052	Dây chuyền chế biến canh khoai mỡ ăn liền	81
12	VN99/0055	Dây chuyền chế biến canh chua ăn liền	85
13	VN99/0057	Công nghệ và thiết bị sản xuất trà gừng quy mô nhỏ	87
14	VN99/0058	Dây chuyền thiết bị đồng bộ sản xuất các sản phẩm chiên chân không chất lượng cao	88
15	VN99/0082	Công nghệ chế biến hạt bông vải thành dầu thực phẩm và khô bã dùng làm thức ăn gia súc (trâu, bò, gà, vịt,...)	115
16	VN99/0083	Công nghệ sản xuất tương ớt	116
17	VN99/0086	Dây chuyền sản xuất bơ đậu phộng	119

18	VN99/0087	Công nghệ sản xuất dầu hạt cải tinh chế	120
19	VN99/0088	Công nghệ sản xuất dầu bắp tinh chế	121
20	VN99/0090	Công nghệ sản xuất các sản phẩm chiên dầu chân không	123
21	VN99/0092	Công nghệ sản xuất mứt trái cây dạng Paste từ đường tinh bột	126
22	VN00/0127	Máy bóc vỏ đậu phộng	199
23	VN01/0346	Quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất pectin từ vỏ hoa quả	144
24	VN01/0359	Máy băm trái cây	216
25	VN01/0378	Công nghệ sản xuất đậu phộng da cá	9
26	VN01/0379	Máy rang tẩm cà phê nhân	7
27	VN01/0387	Công nghệ chế biến quả điều	20
28	VN01/0388	Công nghệ sản xuất aginate từ rong biển	22
29	VN01/0389	Công nghệ bảo quản trái cây các loại	23
30	VN01/0390	Công nghệ chế biến tiêu sọ (tiêu trắng)	24
31	VN01/0395	Công nghệ chế biến quả dứa (thơm)	27
32	VN01/0397	Hệ thống thiết bị sơ chế rau quả	209
33	VN01/0400	Dây chuyền thiết bị cô đặc cà chua	98
34	VN01/0402	Dây chuyền thiết bị nấm bào ngư chiên chân không	101
35	VN01/0403	Dây chuyền thiết bị sản xuất thức ăn dinh dưỡng	102
36	VN01/0405	Dây chuyền thiết bị chip khoai chiên chân không	105
37	VN01/0407	Dây chuyền thiết bị sản xuất bột nêm	107
38	VN01/0412	Dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm đóng hộp	113
39	VN01/0413	Dây chuyền tự động chế biến sợi thuốc lá công suất 500-4.000 kg/giờ tự động hóa toàn bộ	270
40	VN01/0437	Công nghệ sản xuất dầu dừa tinh khiết	263

3. NHÓM SẢN PHẨM LÚA GẠO, TINH BỘT, ĐƯỜNG, BÁNH KẸO

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0006	Dây chuyền sản xuất bánh phở khô xuất khẩu	2
02	VN99/0018	Công nghệ chế biến mứt trái điều	256

03	VN99/0039	Dây chuyền mì ăn liền	233
04	VN99/0040	Máy đóng gói bánh kẹo tự động	234
05	VN99/0045	Dây chuyền xay xát lúa gạo RS 25P	42
06	VN99/0046	Máy lau bóng gạo RS40	43
07	VN99/0051	Dây chuyền chế biến tinh bột chất lượng cao	80
08	VN99/0053	Dây chuyền chế biến cơm sấy (cơm ăn liền)	82
09	VN99/0054	Dây chuyền chế biến cháo ăn liền, chè đậu xanh ăn liền	84
10	VN99/0091	Công nghệ sản xuất nha, gluco tinh thể bằng phương pháp enzyme	124
11	VN99/0093	Công nghệ sản xuất kẹo i-ốt	128
12	VN99/0106	Dây chuyền xử lý, khai thác, chế biến cám gạo thành dầu cám thực phẩm và khô bã làm thức ăn gia súc	141
13	VN00/0334	Hệ thống hạ thủy phần mật ong dạng chân không MAT-300	208
14	VN01/0335	Máy sấy lúa MS 1-0 (2 T/ca)	39
15	VN01/0337	Máy định lượng bột	237
16	VN01/0345	Quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất mạch nha và đường bánh glucose theo phượng pháp enzyme	143
17	VN01/0360	Máy định lượng kẹo trái cây	217
18	VN01/0363	Dây chuyền chế biến kẹo trái cây	220
19	VN01/0375	Dây chuyền máy lau bóng gạo RS40	46
20	VN01/0404	Dây chuyền thiết bị sản xuất bánh phở	103
21	VN01/0406	Máy sấy lúa	106
22	VN01/0414	Máy xát trắng gạo CDE	50
23	VN01/0415	Trống phân hạt	51
24	VN01/0416	Máy xát trắng gạo CDD	51
25	VN01/0417	Máy tách trấu loại kín HA-30A	52
26	VN01/0418	Máy tách trấu loại kín HA-25A	53
27	VN01/0419	Máy tách thóc BGM-7 loại đơn-Loại có vỉ phụ	54
28	VN01/0420	Máy bóc vỏ lúa CL-2000	54
29	VN01/0421	Máy bóc vỏ lúa CL-1000	55

30	VN01/0422	Máy đánh bóng gạo CB-1B	56
31	VN01/0423	Máy bóc vỏ lúa CL-2000AT	56
32	VN01/0424	Máy đánh bóng gạo CB-4EB	57
33	VN01/0425	Máy đánh bóng gạo CB-2EB	58
34	VN01/0426	Máy đánh bóng gạo CB-8EB	59
35	VN01/0427	Sàng đảo	59
36	VN01/0428	Máy sàng tách tạp chất	60
37	VN01/0429	Máy tách thóc BG loại đôi-Loại không có vỉ phụ	61
38	VN01/0430	Máy sàng tách đá SD	61
39	VN01/0431	Máy sàng nguội CM	62
40	VN01/0432	Máy tách thóc BG-7 loại đơn - Loại không có vỉ phụ	63
41	VN01/0433	Máy tách thóc BG loại đôi - Loại có vỉ phụ	63
42	VN01/0434	Máy xát trắng gạo CDE-A	64

4. NHÓM SẢN PHẨM LÊN MEN

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0020	Qui trình công nghệ chế biến sữa chua từ dừa	258
02	VN99/0021	Qui trình công nghệ chế biến phomat từ dừa	259
03	VN99/0024	Quy trình công nghệ chế biến thạch dừa	262
04	VN99/0032	Công nghệ và thiết bị sản xuất và chế biến thạch dừa	18
05	VN99/0056	Công nghệ và thiết bị sản xuất Maggi	86
06	VN99/0059	Công nghệ và thiết bị sản xuất thạch dừa	90
07	VN99/0089	Công nghệ sản xuất Mayonnaise	122
08	VN99/0094	Công nghệ sản xuất nước tương I-ốt	129
09	VN01/0394	Công nghệ sản xuất chao công nghiệp	26

5. NHÓM SẢN XUẤT RƯỢU - BIA - NƯỚC GIẢI KHÁT

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0017	Công nghệ chế biến thức uống từ trái điều	255
02	VN99/0060	Công nghệ và thiết bị sản xuất nước mãng cầu có thịt quả	91
03	VN99/0097	Công nghệ sản xuất bia đen	132

04	VN99/0098	Công nghệ sản xuất bia Thanh Xuân	133
05	VN99/0099	Công nghệ sản xuất Cocktail Bốn mùa	134
06	VN99/0100	Công nghệ sản xuất đồ uống thanh nhiệt	135
07	VN99/0101	Công nghệ sản xuất nước cam tươi	136
08	VN99/0102	Công nghệ sản xuất rượu trái cây	137
09	VN99/0103	Công nghệ sản xuất rượu vang nho	138
10	VN99/0104	Công nghệ sản xuất rượu Champagne	138
11	VN99/0105	Dây chuyền thiết bị và công nghệ sản xuất các loại rượu vang quả (300.000 lít/năm)	139
12	VN00/0189	Dây chuyền sản xuất nước tinh lọc đóng chai	177
13	VN00/0191	Hệ thống lắng nổi sirô	67
14	VN00/0192	Thiết bị và công nghệ sản xuất nước quả thiên nhiên	69
15	VN00/0193	Thiết bị và công nghệ sản xuất cồn thực phẩm	70
16	VN01/0344	Dây chuyền thiết bị và công nghệ sản xuất rượu vang nếp than 150 l/mẻ	142
17	VN01/0347	Quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất nước chuối đóng chai	145
18	VN01/0348	Quy trình công nghệ và thiết bị sản xuất rượu vàng nếp than bằng phương pháp sinh học với quy mô nhỏ phù hợp với công nghiệp địa phương	146
19	VN01/0399	Hệ thống cô đặc nước quả	97

6. NHÓM SẢN XUẤT GIỐNG - NUÔI TRỒNG - THỨC ĂN GIA SÚC

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0004	Công nghệ và thiết bị chế biến thức ăn viên cho tôm	165
02	VN99/0019	Qui trình công nghệ sản xuất Protein nấm men làm thức ăn gia súc	257
03	VN99/0022	Công nghệ sản xuất giống dừa lai cao sản PB 121	260
04	VN99/0023	Công nghệ sản xuất các giống mía năng suất cao bằng phương pháp nuôi cấy mô	261
05	VN99/0062	Dây chuyền công nghệ sản xuất thức ăn cho tôm	94
06	VN99/0066	Công nghệ sản xuất thức ăn công nghiệp dạng viên cho tôm	182

07	VN99/0067	Công nghệ và thiết bị sản xuất bột cá từ các nguồn cá tạp	183
08	VN99/0096	Công nghệ sản xuất thuốc trừ sâu vi sinh (BT)	131
09	VN00/0123	Máy thái cỏ MT-3,0	196
10	VN00/0125	Máy xới đất sâu kiểu rô to trục ngang XS-1,4	197
11	VN00/0126	Máy gieo đậu phộng GL-1,2	198
12	VN00/0130	Máy gặt lúa rải hàng GRH-1,2	203
13	VN00/0131	Máy gặt đập lúa liên hợp GLH-0,2	204
14	VN01/0336	Hệ thống dây chuyền sản xuất thuốc trừ sâu	235
15	VN01/0353	Dây chuyền sản xuất thức ăn thủy sản (tôm, cá)	32
16	VN01/0374	Hệ thống thiết bị và công nghệ xử lý bã mì làm nguyên liệu chế biến thức ăn gia súc	77
17	VN01/0396	Công nghệ sản xuất phân bón vi sinh	29
18	VN01/0408	Dây chuyền thiết bị sản xuất thức ăn gia cầm	108
19	VN01/0409	Dây chuyền thiết bị sản xuất bột cá	109
20	VN01/0411	Dây chuyền công nghệ sản xuất thức ăn cho cá	112

7. CÁC THIẾT BỊ PHỤC VỤ CÁC QUI TRÌNH CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN SẢN PHẨM NÓI CHUNG

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0001	Máy liên hoàn chiết rót, đóng nắp, dán màng co	162
02	VN99/0005	Hệ thống thiết bị chế biến muối tinh	66
03	VN99/0008	Máy đóng gói hút chân không vật liệu rắn	4
04	VN99/0034	Dây chuyền vô chai chất lỏng	229
05	VN99/0035	Máy rửa chai tự động	230
06	VN99/0036	Máy vô chai tự động	231
07	VN99/0037	Máy vặn nút tự động	232
08	VN99/0038	Máy dán nhãn tự động	233
09	VN99/0041	Máy cắt viên thực phẩm vuông	242
10	VN99/0050	Hệ thống định lượng đóng gói sản phẩm tự động DSS60	45
11	VN99/0081	Tủ cấy vi sinh	193
12	VN99/0109	Máy đếm giọt chất lỏng	148

13	VN00/0024	Thiết bị đo nhiệt độ nhiều kênh	150
14	VN00/0028	Thiết bị đo pH 1299	151
15	VN00/0029	Máy đo PH/Redox (PH-62K)	152
16	VN00/0084	Máy bao gói chân không- Hàn miệng bao bán tự động kiểu nằm	5
17	VN00/0086	Máy bao gói chân không-Hàn miệng bao bán tự động kiểu đứng	6
18	VN00/0128	Máy vận chuyển hạt bằng khí động VCH-5	201
19	VN00/0132	Máy sấy tĩnh vỉ ngang STT-4	205
20	VN00/0133	Máy sấy tháp tuần hoàn STH-4	210
21	VN00/0186	Máy đo và điều chỉnh pH tự động	173
22	VN00/0187	Máy đóng gói và định lượng tự động	174
23	VN00/0194	Băng tải thanh cào	72
24	VN00/0195	Băng tải vận chuyển khóm	73
25	VN00/0196	Băng tải vận chuyển và đổ đống muối	74
26	VN01/0211	Thiết bị đo ghi nhiệt độ 8 kênh kết nối máy vi tính. 8C -TM R-601	153
27	VN01/0331	Máy bao gói tự động Sitma C35	248
28	VN01/0332	Dây chuyền thổi và đóng chai PET	249
29	VN01/0333	Máy đóng nút tự động	250
30	VN01/0339	Máy đóng gói chân không	239
31	VN01/0340	Tủ sấy	240
32	VN01/0341	Máy nghiền 3 trục	241
33	VN01/0342	Thùng khuấy	242
34	VN01/0349	Thiết bị đo nhiệt độ hiện số DTM-A01	155
35	VN01/0351	Máy đo và khống chế pH (pH controller 62K)	158
36	VN01/0352	Máy lọc khung bản	31
37	VN01/0354	Máy sấy tầng sôi 100 kg KBC-TS-100-S	265
38	VN01/0355	Máy trộn siêu tốc 120 kg KBC-ST-120	266
39	VN01/0356	Máy sửa hạt 2 đầu KBC-SH2D-202	268
40	VN01/0357	Máy xay thực phẩm Speed 1	36
41	VN01/0358	Máy xay thực phẩm Speed 2	37
42	VN01/0361	Hệ thống cô đặc chân không	218

43	VN01/0362	Máy ép viên dạng tròn	219
44	VN01/0364	Máy ép viên dạng vuông	222
45	VN01/0365	Dây chuyền vô bao nhựa sản phẩm dạng bột, hạt	223
46	VN01/0366	Máy xay	224
47	VN01/0367	Máy trộn	225
48	VN01/0368	Máy nghiền	226
49	VN01/0369	Máy vô bao bì nhựa	227
50	VN01/0370	Máy đo nhiệt độ hiện số DTM – 092K	159
51	VN01/0371	Thiết bị đo và khống chế nhiệt độ TC-0005R	160
52	VN01/0372	Máy đo độ dẫn điện dung dịch CSM-2000A	161
53	VN01/0377	Máy in lụa	228
54	VN01/0380	Tủ nấu cơm công nghiệp TODI	245
55	VN01/0382	Máy đóng gói liện tục, công nghệ FFS	48
56	VN01/0383	Máy chiết chất lỏng	212
57	VN01/0384	Máy đóng gói các loại	213
58	VN01/0386	Hệ thống bếp gas công nghiệp thiết bị chế biến thực phẩm	215

8. NHÓM XỬ LÝ MÔI TRƯỜNG ĐẦU VÀO VÀ ĐẦU RA CỦA QUI TRÌNH CHẾ BIẾN

STT	Mã số	Tên SP-DV	
01	VN99/0078	Thiết bị lọc vô trùng không khí (A – 8M)	191
02	VN99/0079	Tủ hút hóa chất AIRSORB – 7991 và các thiết bị xử lý hơi hóa chất	192
03	VN00/0022	Thiết bị phát ozon (O_3) dùng để thanh trùng nước và không khí	149
04	VN00/0129	Máy vắt bã khoai mì VBS-3	202
05	VN00/0139	Hệ thống trao đổi ion và làm mềm nước	166
06	VN00/0140	Hệ thống xử lý nước nhiễm mặn và nước lợ thành nước ngọt	167
07	VN00/0141	Hệ thống xử lý nước ngầm nhiễm phèn sắt nặng	169
08	VN00/0152	Hệ thống xử lý nước thải nhà máy thuốc trừ sâu	170
09	VN00/0155	Hệ thống xử lý và thu hồi bụi thải	171

10	VN00/0188	Máy phát ozon dùng diệt khuẩn nước, hải sản, ngũ cốc, rau quả	175
11	VN00/0190	Hệ thống xử lý nước thải nhà máy chế biến thực phẩm hoặc chế biến hải sản	178
12	VN00/0197	Máy ép bã bùn xử lý môi trường	75
13	VN00/0225	Khóa không khí	194
14	VN01/0338	Hệ thống xử lý khí thải	238
15	VN01/0350	Công nghệ và thiết bị ozone VIOZONA xử lý khí thải công nghiệp	156
16	VN01/0381	Hệ thống thu hồi và xử lý nước giải nhiệt	246

GIỚI THIỆU THIẾT BỊ, CÔNG NGHỆ TRONG NƯỚC PHỤC VỤ NGÀNH LƯƠNG THỰC - THỰC PHẨM

- ***Cơ quan thực hiện:***
  TRUNG TÂM THÔNG TIN KHOA HỌC - CÔNG NGHỆ

- ***Chịu trách nhiệm xuất bản:***
  TS. Nguyễn Trọng *CN. Trần Thị Thu Thủy*

- ***Biên tập:***
  CN. Nguyễn Hữu Phép *KS. Ngô Anh Tuấn*
  KS. Trần Trung Cang *KS. Đặng Văn Tuyên*
  CN. Nguyễn T. Phương Nga *KS. Nguyễn T. Quỳnh Dung*

- ***Chế bản:***
  Trang Thư

Giấy phép xuất bản số: 374/GP-SVHTT do Sở Văn hóa - Thông tin TP. Hồ Chí Minh cấp ngày 08 tháng 11 năm 2001.