

Solutions for today, Innovations for tomorrow.

HITEC

天然腸ソーセージ高速定寸定量充填機

MACHWEL

マックウェル

特許取得済



MACHWEL



定寸・定量の天然腸ソーセージを二人のオペレーターで
毎分800個以上製造可能な画期的マシン

『特許』天然腸用定寸・定量・定径・定形 高速充填機

従来の天然腸ソーセージ生産において、重量と長さは相容れないものと考えられてきました。しかし「マックウエル」は、一定重量でなおかつ一定長さの天然腸ソーセージの生産を可能とした高速充填機で、この技術によりハイテックは(財)機械振興協会より「中堅・中小企業新機械開発賞」を受賞しました。

天然腸ソーセージの高速生産

従来の天然腸ソーセージの充填理論とは、全く異なった新たな発想から完成した機械です。ハンギング装置が接続しているので、充填から巻き取りまでの生産性の向上が図れます。

人員と空間の有効活用を実現

天然腸後端検出装置と湯漬装置を取り付けることにより、「マックウエル」は生産性を向上させ、従来の機械では3人のオペレーターが必要だった作業を2人で行なうことを可能としました。さらに、小型化により設置スペースも削減できます。(湯漬装置はオプションです。)

充填時のパンクが減少

全く新しい充填方法を採用した事により、充填時の腸にかかる充填圧力を大幅に低減させる事に成功しました。そのため充填時のパンク回数が大幅に減少し、ケーシングロスが削減します。



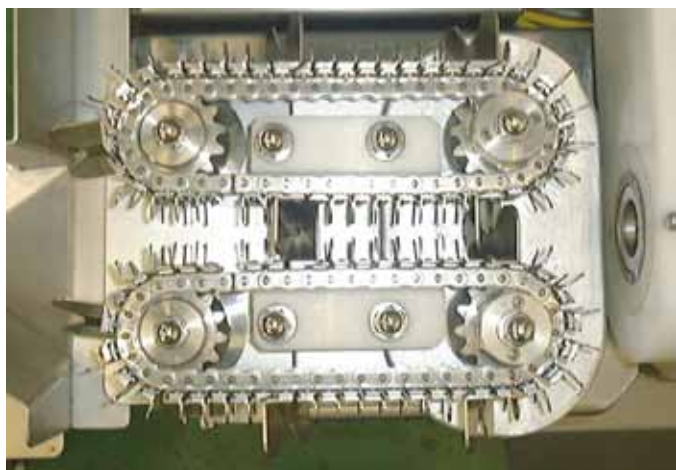
自動腸押し装置と後端検出装置

「マックウェル」は従来にない発想で、天然腸を人の手を借りることなく、自動で押す「自動腸押し装置」と天然腸の後端を検出することを可能にした「天然腸後端検出装置」を取り付けたことにより、オペレーターはノズルに腸を装填し、スイッチを押すだけで、肉が腸の最後まで無駄なく充填され自動的に停止します。



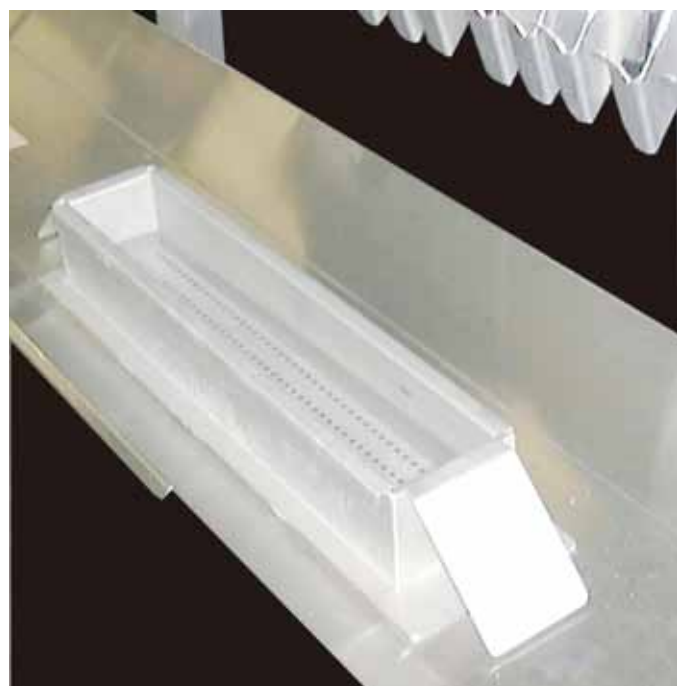
固定シュートシステム

固定シュートから滑り落ちるソーセージは、水平フックコンベアのフックに高速でしかも正確に掛けることが出来ます。そのため回転したり、作動するシュートでは不可能であった天然腸ソーセージの高速ハンギングが可能となります。ハンギングフックはスモークスティックが挿入しやすく、ハンギングされたソーセージが取り出し易い形状です。



多様なリンクチェーン

3ピッチ(28.56mm)から長さが選べます。オプションで4.76mm間隔のリンクチェーンも使えます。

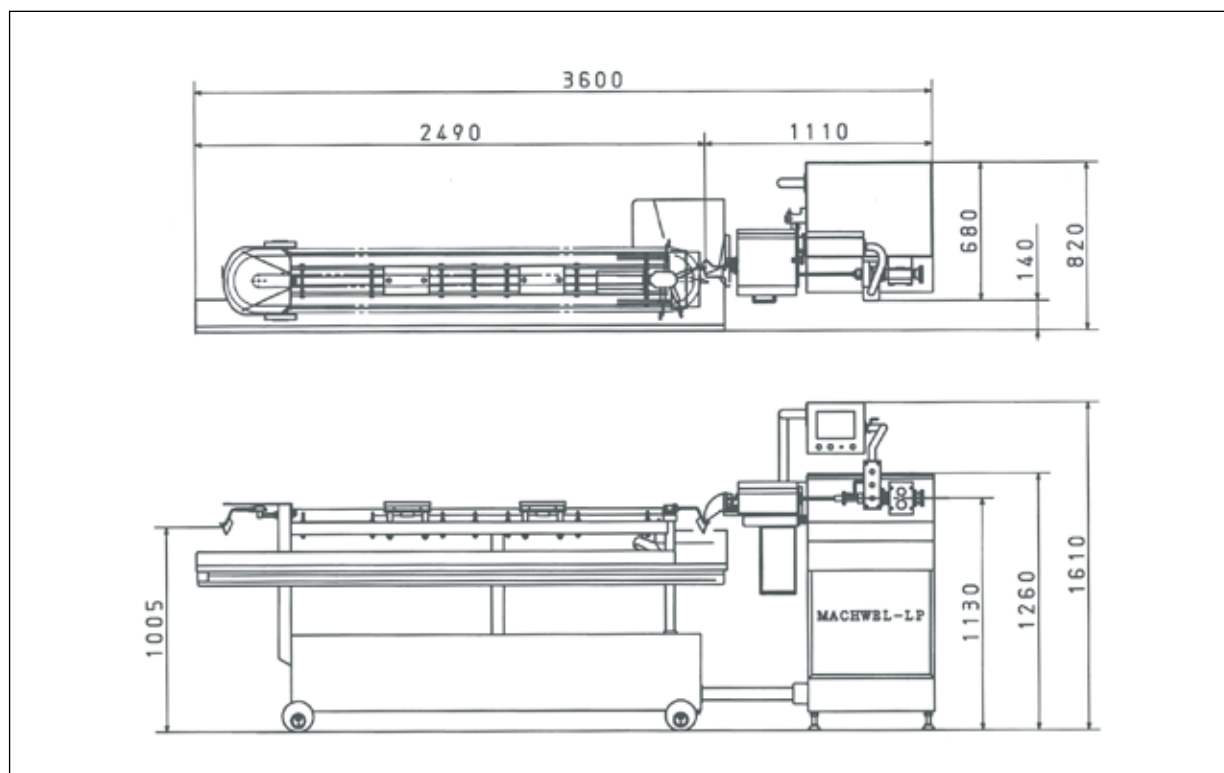


湯漬装置

オプションの「湯漬装置」を取り付けることにより、今まで非常に煩わしかった腸の先端と後端の処理が、簡単にできるようになり、作業時間も大幅に削減できます。

「自動腸押し装置」、「天然腸後端検出装置」、「湯漬装置」は特許出願中です。

■レイアウト



■仕様

最大生産量	天然腸	800個/毎分
製品長さ	3ピッチ	(28.56mm)以上
ケーシング 及び直径	羊腸	14mm~25mm
	豚腸	26mm~36mm
高さ	1,610mm	
幅	820mm	
長さ	3,600mm	
機械重量	約500kg	
使用電力	3相 200v 6.7kw (湯漬装置1.5kwは含まず)	
エア使用量	0.5Mpa (75psi)	

※ 本仕様並びに装備は予告なく変更することがあります。
 ※ 上記の生産量は生産する製品、工場の生産能力その他の条件により変動します。

HITEC CO.,LTD.

ハイテック株式会社

〒226-0026 横浜市緑区長津田町2565-8

TEL 045-983-5000 FAX 045-983-0020

E-mail : eigyo@hitec-jp.com URL : www.hitec-jp.com

20160407 Ver.6