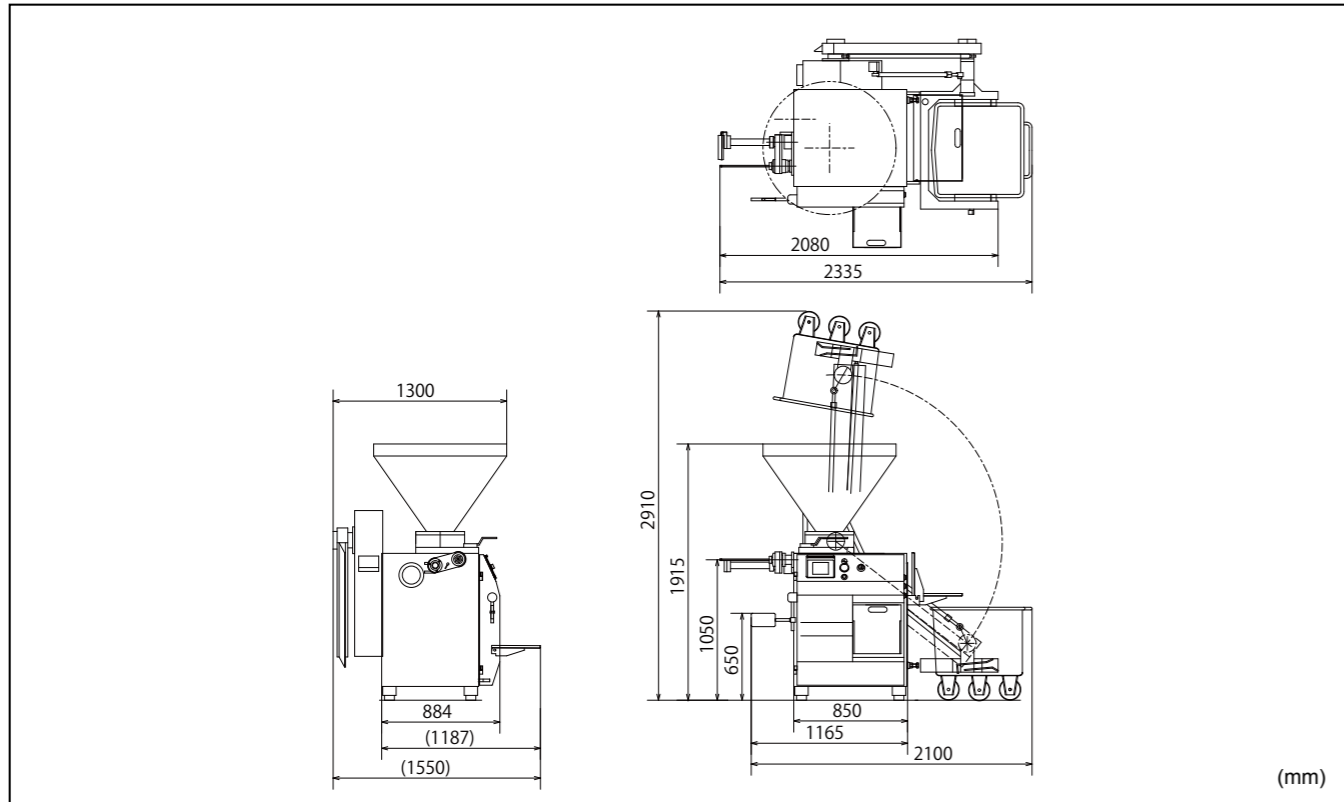


STUFFWEL 219
スタッフウェル219

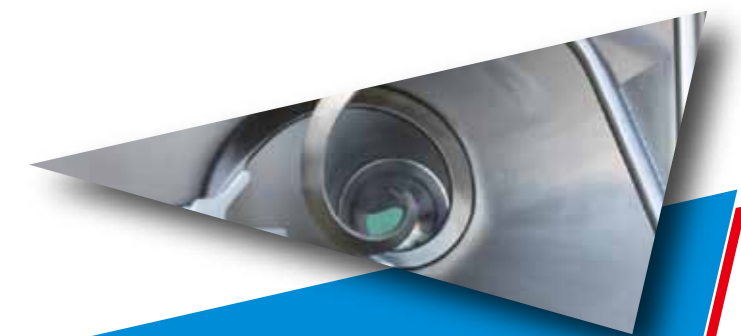


※レイアウト寸法はオプション品を含みます

■仕様

		スタッフウェル219	スタッフウェル219 + リフト
最大充填能力		3,000 kg/時間	
最大充填圧		40 bar	
充填スピード	25g	最大 600 個 / 分	
	50g	最大 500 個 / 分	
	100g	最大 400 個 / 分	
	200g	最大 350 個 / 分	
定量範囲		4.0g ~ 9,999.9g	
ホッパー容量		250 L	
高さ		1,915 mm	1,915 mm
奥行		1,825 mm	2,080 mm
幅		1,240 mm	1,550 mm
重量		約 700 kg	約 925 kg
消費電力	捻り装置無し	3相 200V 4.8 kw	3相 200V 6.25 kw
	捻り装置付き	3相 200V 8.8 kw	3相 200V 10.25 kw

※本仕様ならびに装備は予告なく変更する事があります。
※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。



www.hitec-jp.com

常に技術の革新を追求するハイテックが
自信を持ってお勧めする、
高性能・高精度の真空定量充填機！



真空定量充填機
STUFFWEL 219
スタッフウェル219

肉製品だけでなく、魚肉、総菜、
その他の製品の定量充填も可能。
羊腸、豚腸、セルロース、コラーゲン、
ファイブラス、プラスチック等の
ケーシングへの充填はもちろん、
トレイ・瓶詰めも可能です。



原料の温度上昇を防ぎ、肉を練らない

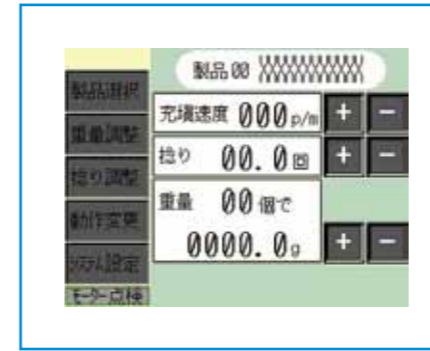
ハイテック最新のベーンポンプにより、投入した原料の温度上昇を防ぎ、肉を練らずにダメージなく定量で吐出します。

正確な重量制御

最新鋭サーボシステムの採用により、正確な重量コントロールと、熟練者でなくても簡単に扱える操作性を実現します。

エアーを抜き原料供給を補助する真空装置

ハイテックのパキュウムシステムは、ベーンポンプユニット内の余分な空気を引き出し、真空状態にするため、ホッパーに投入した原料のスムーズな流れと良質なソーセージの生産を可能としました。余分な配管接続もなく原料ロスも最小限に抑えます。



使いやすいモニター機能

機械導入後、どなたでも直ぐに使用していただけるように、シンプルでわかりやすい日本語の画面構成となっています。

機能的な生産管理画面

生産に関する必要なデータを、モニター画面から簡単に読み出す事が可能です。

わかりやすいメンテナンス情報

操作中に問題が発生した場合、問題の発生した場所がモニターに表示され、メンテナンスを最短時間で行うことが出来ます。



スクリューフィーダー付可倒式ホッパー

ホッパー内部にはスクリューフィーダーが付いており、原料を無駄なく使い切る事ができます。また、ホッパーが倒れるので洗浄も楽々簡単です。



アタッチメントやその他機能のご提案



ソーセージ捻り装置

簡単に脱着可能な捻り装置を取り付ける事によって、一つ一つ同じ重量のソーセージを捻りながら充填する事が可能です。天然腸はもちろん、コラーゲン・セルロース、ウイナーソーセージからフランクフルトソーセージまで充填可能です。

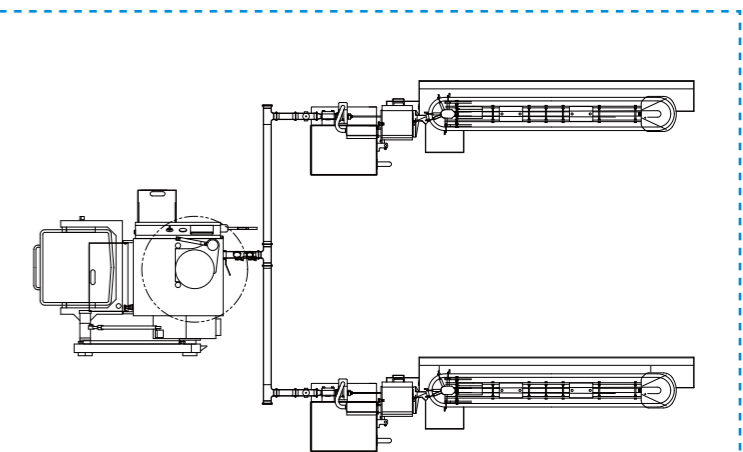
ハンバーグ成形機

本体一体型リフト

従来の別置タイプのモーター駆動のリフトではなく、油圧駆動の一体型のリフトになることで、コンパクトな構成にしています。
(リフト無し、リフト別置タイプもあります。)

クリッパー

クリッパーとの接続で、大物定量連続運転も簡単に行うことができます。



ポンプ仕様

スタッフウェルは、PID制御を使用することによって、送肉圧力をコントロールし、肉送り用のミートポンプとしてもご利用いただけます。上図レイアウトは、当社のソーセージ定量充填機マックウェル2台と接続した例で、充填機複数台との接続も可能です。