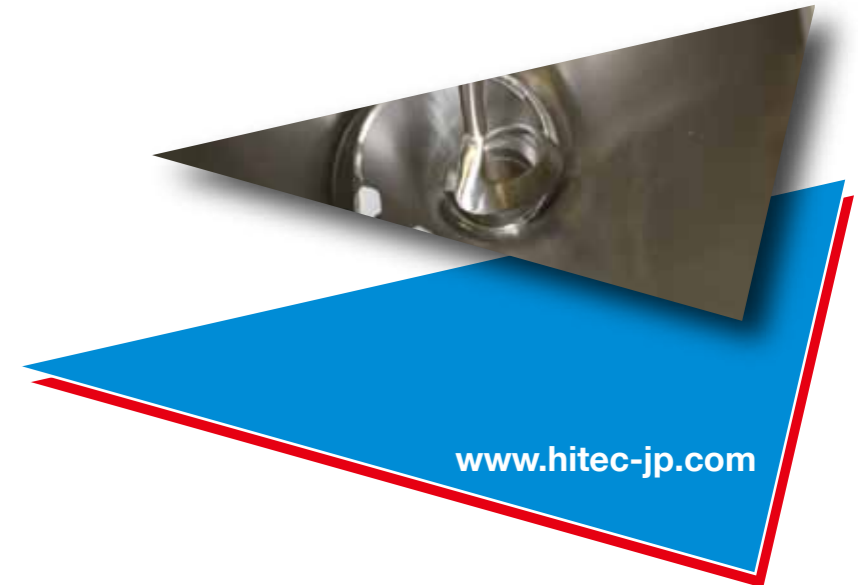


※レイアウト寸法はオプション品を含みます

■仕様

		スタッフウェル222	スタッフウェル222 + リフト
最大充填能力		5,700 kg/時間	
最大充填圧		60 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 ~ 9,999.9 g	
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 820 kg	約 1,020 kg
消費電力	捻り装置無し	3相 200V 8.5 kw	3相 200V 10 kw
	捻り装置付き	3相 200V 12.5 kw	3相 200V 14 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 222

スタッフウェル222

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。



製品選択	製品No. 00 製品名 XXXXXXXXXXXXX
重量調整	充填速度 000 p/m + -
撈り調整	撈り回数 00.0回 + -
撈り速度	重量 00 個で
動作変更	0000.0g + -
システム設定	
モーター点検	

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。

更にパワーアップしたモーター

222は219のアップグレードバージョン。
ポンプとスクリューのモーターが別になり、
吐出量が219より更に多くなりました。

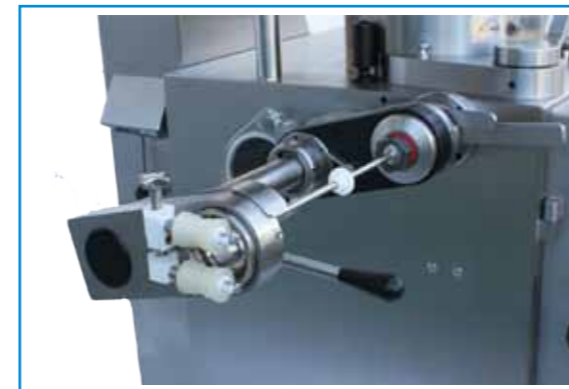


スクリューフィーダー付可倒式ホッパー

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



ソーセージ撈り装置

簡単に脱着可能な撈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撈りながら充填する
事が可能です。

天然腸はもちろん、コラーゲン・セルロース、ウイン
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

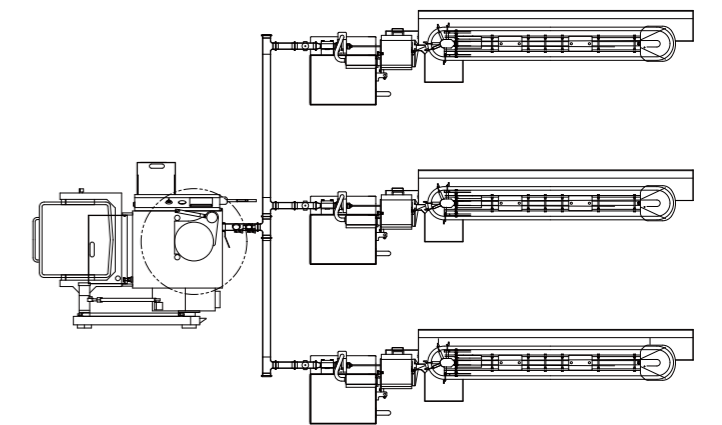
本体一体型リフト

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、太物定量連続
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3台と接続した例で、充填機複数台との接続も可
能です。