

製造可能な製品例



プレスハム



ソーセージ



ネギトロ



メンチカツ種

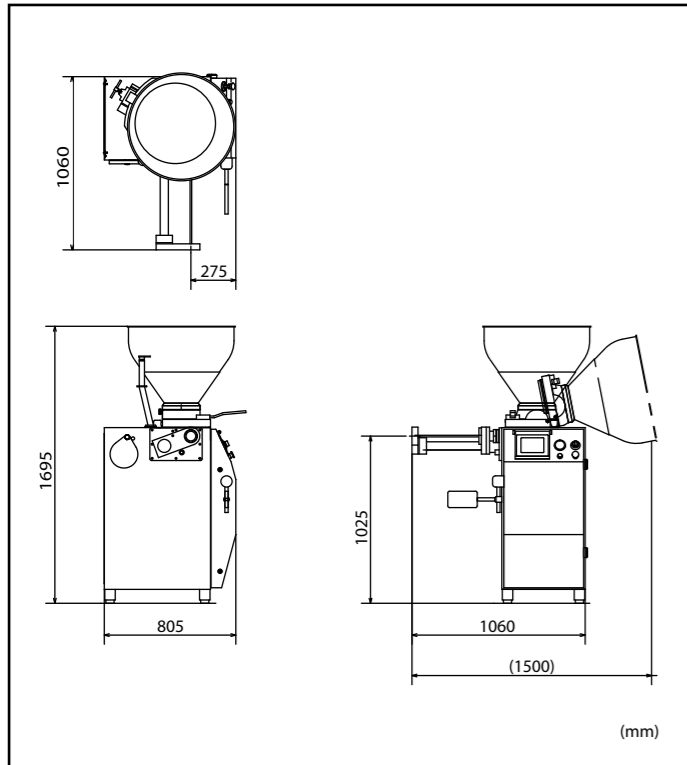


チャンジャ



ペットフード

レイアウト

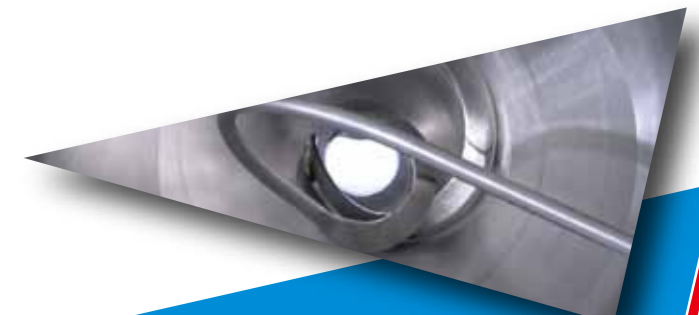


※レイアウト寸法はオプション品を含みます

仕様

		スタッフウェル50
最大充填能力		2,200kg/時間
最大充填圧		30bar
充填スピード	25g	最大 200個/分
	50g	最大 200個/分
	100g	最大 150個/分
	200g	最大 150個/分
定量範囲		4.0~9,999.9g
ホッパー容量		25 / 90 リットル 分割式
高さ		1,695mm
奥行		805mm
幅		1,060mm
重量		約 390kg
消費電力		3相 200V 4.4kw

※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。



**国内初の真空定量充填機を発売したハイテックが、更に進化した真空定量充填機を開発しました。使い易さをそのままに、コストダウンを図り、お求め安い価格で販売しています。**



真空定量充填機  
**STUFFWEL 50**  
 スタッフウェル50

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。



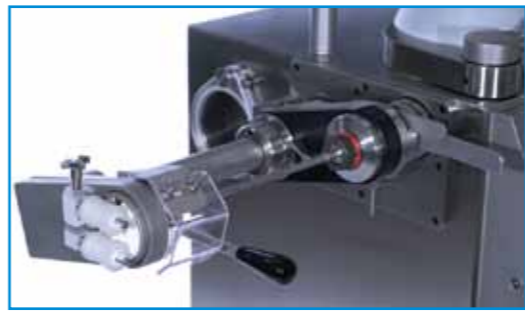
- 使いやすいモニター機能**  
 機械導入後、どなたでも直ぐに使用していただけるように、シンプルでわかりやすい日本製・日本語の画面構成となっています。
- 機能的な生産管理画面**  
 生産に関する必要なデータを、モニター画面から簡単に読み出す事が可能です。
- わかりやすいメンテナンス情報**  
 操作中に問題が発生した場合、問題の発生した場所がモニターに表示され、メンテナンスを最短時間で行うことができます。

画面選択	製品 0
製品管理	
重量調整	0.0g + -
送り調整	0.0回 + -
動作変更	0個で + -
リセット	0.0g + -



**スクリ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ーフィーダーが付いており、原料を無駄なく使い切ることができます。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



**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。



**デポジッター**  
 定量でカップや缶詰等にも充填できます。ベルトはオプションです。



**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。



**ハンバーグ成形機**

**ミートボール成形機**

オプション



**ステップ**

**キャスター**

**ホッパーの蓋**