

STUFFWEL 51
スタッフウェル 51

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

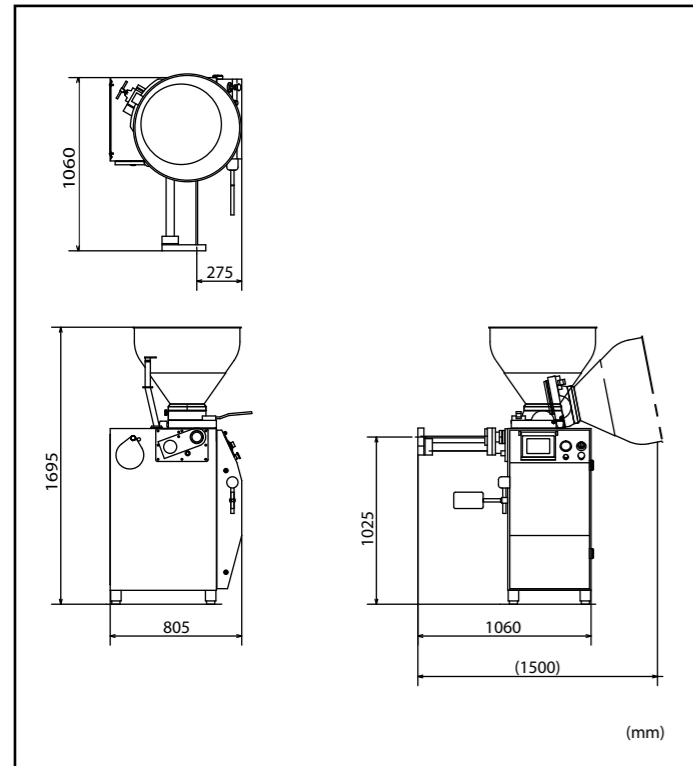


ハンバーグ



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

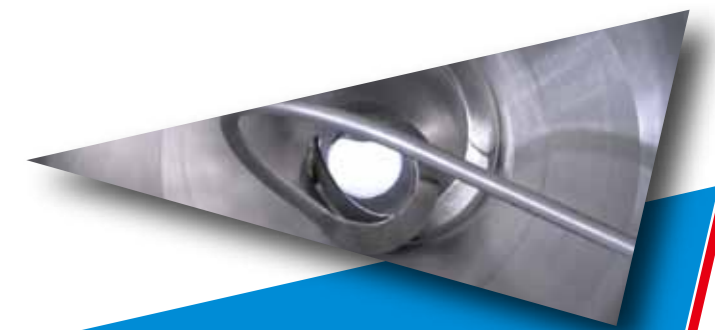
仕様

		スタッフウェル 51
最大充填能力		2,200kg / 時間
最大充填圧		30 bar
充填スピード	25 g	最大 200個 / 分
	50 g	最大 100個 / 分
	100 g	最大 50個 / 分
定量範囲		4.0 ~ 9,999.9 g
ホッパー容量		25 / 90 リットル 分割式
高さ		1,695 mm
奥行		805 mm
幅		1,060 mm
重量		約 390 kg
消費電力	捻り装置無し	3相 200V 3.8kw
	捻り装置有り	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。



STUFFWEL



www.hitec-jp.com

ハイテック株式会社

〒226-0026 神奈川県横浜市緑区長津田町2565-8
TEL 045-983-5000 FAX 045-983-0020
E-mail : eigo@hitec-jp.com
URL : www.hitec-jp.com



QRコードを読み込んで
動画をご覧いただけます。

HITEC CO.,LTD.

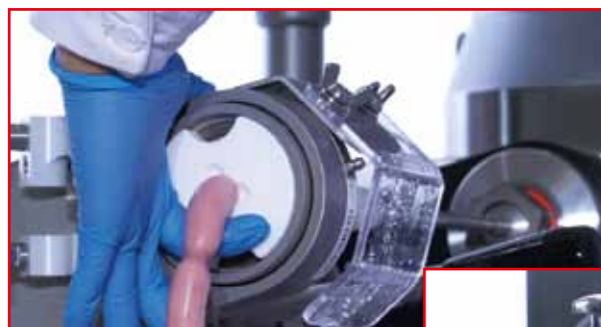


**国内初の真空定量充填機を発売したハイテックが、
更に進化した真空定量充填機を開発しました。
使い易さをそのままに、コストダウンを図り、
お求め安い価格で販売しています。**



真空定量充填機
STUFFWEL 51
スタッフウェル 51

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、セルローズ、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、
トレイ載せ・瓶詰めも可能です。



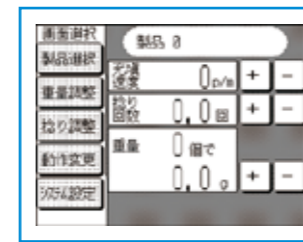
天然腸充填

ウイナーソーセージから
フランクフルトソーセージといった
天然腸ケーシングへの充填が可能です。



**コラーゲン充填
セルローズ充填**

コラーゲンケーシング、
セルローズケーシングへの
充填も可能です。



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
ブ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事ができます。



原料の温度上昇を防ぎ、肉を練らない

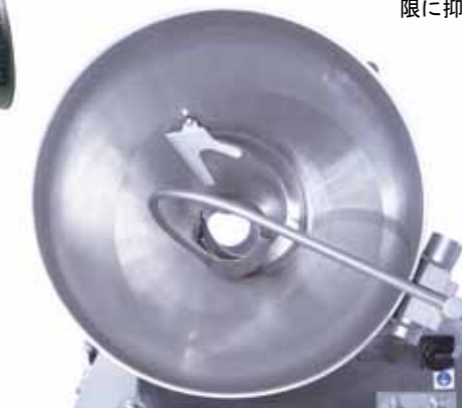
ハイテック最新のベーンポンプにより、投入した原料の温度
上昇を防ぎ、原料を練らずにダメージなく定量で吐出します。

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ームシステムは、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。



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



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。



デポジッター

定量でカップや缶詰等にも充填できます。
ベルトコンベアはオプションです。



クリッパー

クリッパーとの接続
で、太物定量連続運転
も簡単に行う事ができ
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

原料投入時や、ホッパー内
確認の際に便利です。

キャスター

機械の移動や洗浄の際に便利です。

ホッパーの蓋

機械作動中の安全対策になります。