

全機種共通機能



- 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・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。



- スクルーフィーダー付可倒式ホッパー**
 ホッパー内部にはスクル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。※スタッフウェル30にはスクルーフィーダーは付属していません。

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。



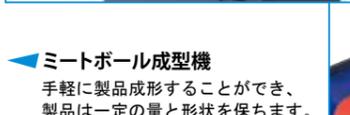
- デポジッター**
 定量でカップや缶詰等にも充填できます。ベルトコンベアはオプションです。



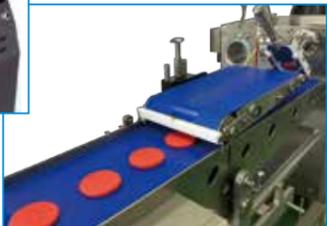
- ハンバーグ成型機**
 粗挽き感を損わず、手軽に製品成形することができます。製品は一定の量と形状を保ちます。



- 多連ノズル**
 定量で同時に複数吐出できます。ベルトコンベアはオプションです。



- ミートボール成型機**
 手軽に製品成形することができ、製品は一定の量と形状を保ちます。



- 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事ができます。

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。



- ホッパーの蓋**
 機械作動中の安全対策になります。

- ベルトコンベア**
 デポジッター、多連ノズル等に接続します。
- キャスター**
 機械の移動や洗浄の際に便利です。
- リフト**

Solutions for today, Innovations for tomorrow.

スタッフウェルシリーズ

真空定量充填機

- スタッフウェル 30
- スタッフウェル 51
- スタッフウェル 219
- スタッフウェル 222

低床式真空食品移送ポンプ

- スタッフウェル 219L



STUFFWELL



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

HITEC CO.,LTD.

汎用性が高く使いやすいスタッフウェルシリーズ

肉製品、魚肉、総菜等さまざまな製品の定量充填が可能な真空充填機。
トレイ載せやカップ載せ、瓶詰め、缶詰めにも対応できます。生産量に合わせてお選びください。

ホッパー高さが低く
残肉を確認しやすい食品移送ポンプ。



◀ STUFFWEL 30



◀ STUFFWEL 51



◀ STUFFWEL 219



◀ STUFFWEL 222



◀ STUFFWEL 219L

スタッフウェル 機能比較表		真空定量充填機						低床式真空食品移送ポンプ	
		スタッフウェル 30	スタッフウェル 51	スタッフウェル 219	スタッフウェル 219+リフト	スタッフウェル 222	スタッフウェル 222+リフト	スタッフウェル 219L	スタッフウェル 219L+リフト
機種名		スタッフウェル 30	スタッフウェル 51	スタッフウェル 219	スタッフウェル 219+リフト	スタッフウェル 222	スタッフウェル 222+リフト	スタッフウェル 219L	スタッフウェル 219L+リフト
最大吐出能力		1,000 kg / 時間	2,200 kg / 時間	3,000 kg / 時間		5,500 kg / 時間		3,000 kg / 時間	
最大充填圧		30 bar	30 bar	40 bar		60 bar		40 bar	
羊腸ソーセージ 充填速度	25 g	最大100個 / 分			最大200個 / 分				-
	50 g	最大50個 / 分			最大100個 / 分				-
	100 g	最大25個 / 分			最大50個 / 分				-
定量範囲		4.0 ~ 9,999.9 g							
ホッパー容量		15 L	25 / 90 L 分割式			300 L			
高さ		1,427 mm	1,770 mm	1,980 mm		2,050 mm		1,553 mm	
奥行		692 mm	805 mm	880 mm	1,250 mm	930 mm	1,310 mm	1,265 mm	1,684 mm
幅		983 mm	1,110 mm	1,290 mm	1,830 mm	1,230 mm	1,910 mm	1,399 mm	2,030 mm
重量		約 250 kg	約 390 kg	約 700 kg	約 925 kg	約 820 kg	約 1,020 kg	約 700 kg	約 925 kg
消費電力	捻り装置無し	-	3相 200V 3.8kW	3相 200V 4.8kW	3相 200V 6.25kW	3相 200V 8.5kW	3相 200V 10kW	3相 200V 4.8kW	3相 200V 6.25kW
	捻り装置有り	3相 200V 2.5kW	3相 200V 4.4kW	3相 200V 8.8kW	3相 200V 10.25kW	3相 200V 12.5kW	3相 200V 14kW	-	-
ア タ ッ チ メ ン ト	スクルーフィーダー	-	●	●		●		●	
	ソーセージ捻り装置	●	○	○		○		-	
	クリッパー	○	○	○		○		-	
	デポジター	-	○	○		○		-	
	多連ノズル	-	○	○		○		-	
	ハンバーグ成型機	-	○	○		○		-	
	ミートボール成型機	-	○	○		○		-	
オ プ シ ョ ン	ステップ	-	○	●		●		-	
	ベルトコンベア	-	○	○		○		-	
	キャスター	●	○	-		-		-	
	ホッパーの蓋	●	○	○		○		○	
	リフト	-	○	○		○		○	
製造可能な製品		ハム、ソーセージ等		ハム、ソーセージ、ネギトロ、メンチカツ種、ハンバーグ、ペットフード等				ハム・ソーセージ原料、魚肉、総菜原料等	

※本仕様ならびに装備は、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。
※「アタッチメント」は製品を作るための付属装置、「オプション」は製品を作る目的以外の部品です。※●は標準装備、○は追加オプションとなります。