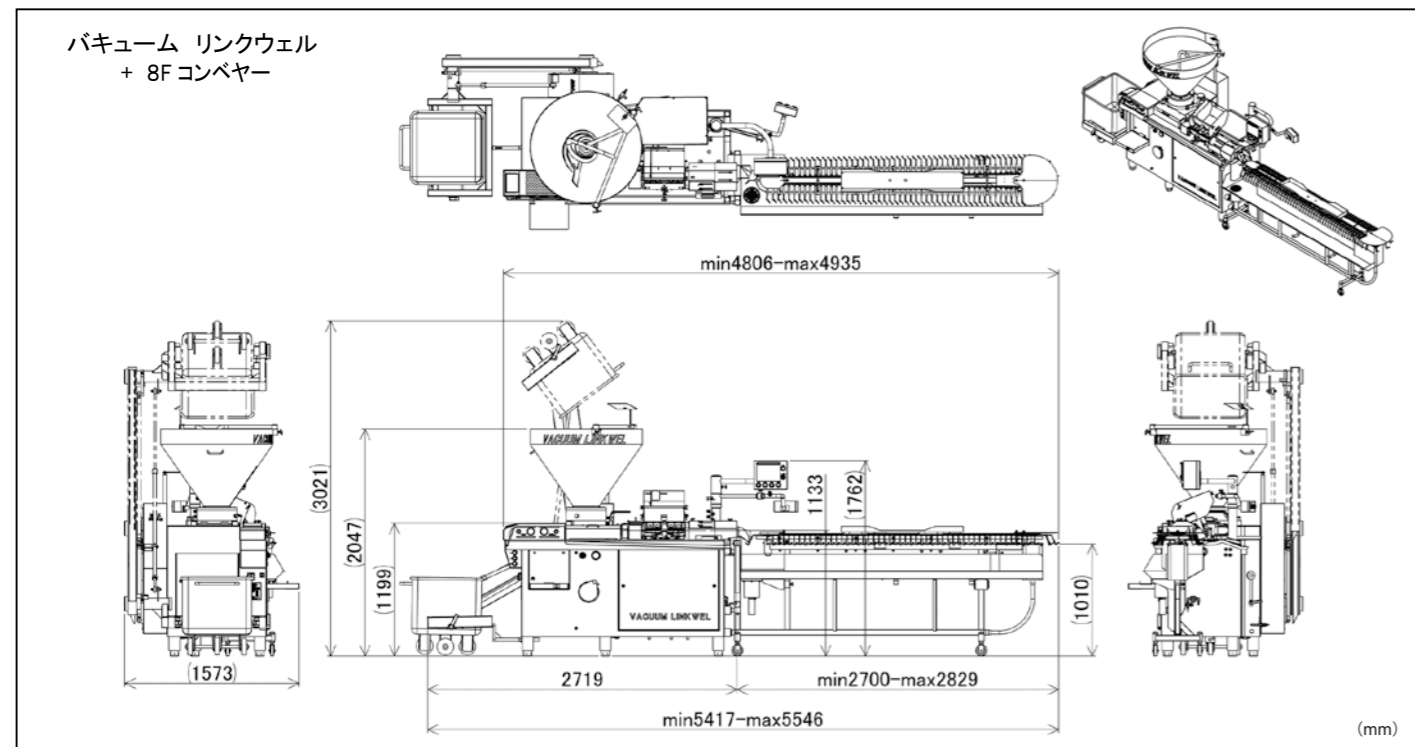


■レイアウト



■仕様

最大生産量		製品長さ			
※ケーシング品質、製品サイズ、重さ、工場の条件により変わります。		※オプションユニットにより、より長いサイズを作ることができます。			
コラーゲン	最大 2,000 個 / 分	2 cm ~ 32 cm 以上			
セルロース	最大 3,000 個 / 分				
天然腸	最大 1,000 個 / 分	3 cm ~ 22 cm 以上			
ケーシングサイズ		バキューム リンクウェル	バキューム リンクウェル-L		
ケーシング及び直径	羊 腸	14 mm	~ 25 mm		
	豚 腸	26 mm	~ 36 mm		
	コラーゲン	13 mm	~ 36 mm		
	セルロース	13 mm	~ 40 mm		
ケーシングシールドの最大長さ	コラーゲン	320 mm	320 mm		
	セルロース	355 mm	440 mm		
機械寸法					
機械寸法と重量 (接続時)		バキューム リンクウェル + ユニバーサルコンベヤー		バキューム リンクウェル-L + ユニバーサルコンベヤー	
高さ	2,047 mm (低いタイプ) / 2,185 mm (高いタイプ)				
ノズル高さ	1,133 mm (低いタイプ) / 1,270 mm (高いタイプ)				
最長	8F 5,546 mm / 10F 5,956 mm		8F 5,579 mm / 10F 6,446 mm		
幅	1,573 mm				
機械重量	8F 1,530 kg / 10F 1,550 kg		8F 1,630 kg / 10F 1,650 kg		
ホッパー容量	300 L				
機械寸法と重量 (各々)		バキューム リンクウェル	バキューム リンクウェル-L	8F コンベヤー	10F コンベヤー
高さ	2,047 mm (低いタイプ) / 2,185 mm (高いタイプ)		1,205 mm (低いタイプ) / 1,345 mm (高いタイプ)		
最長	2,719 mm	2,752 mm	3,050 mm	3,500 mm	
幅	1,573 mm		530 mm		
機械重量	1,400 kg	1,500 kg	130 kg	150 kg	
機械の必要条件					
消費電力		3 相 8,500 W			
空 気	空気圧	520 kPa (5.2 bar)	75 psi		
	消費量	1 L (1,000 cm <sup>3</sup> ) 毎分	60 in <sup>3</sup> 毎分		
水 分	質	飲料に適した水			
	水圧	280 - 410 kPa (2.8 - 4.1 bar)	40 - 60 psi		
	消費量	1 L (1,000 cm <sup>3</sup> ) 毎分	60 in <sup>3</sup> 毎分		

※ 本仕様並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。

全ケーシングソーセージ真空高速定寸定量充填機

◀ VACUUM LINKWEL ▶  
◀ VACUUM LINKWEL-L ▶

バキューム リンクウェル  
バキューム リンクウェル-L



特許申請中



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



HITEC CO.,LTD.



**マニュアルでの天然腸高速定寸定量充填と、  
全自動での人工ケーシング高速定寸定量充填が1台で可能！**

**配管内の残肉を減らし、  
省スペースに設置が可能！**

全ケーシングソーセージ真空高速定寸定量充填機

**VACUUM LINKWEL**  
**VACUUM LINKWEL-L**

バキューム リンクウェル  
バキューム リンクウェル-L

従来は、高速充填機に肉を供給するためにミートポンプが必要でしたが、  
真空充填機と高速充填機を一体化することにより、1台で、高速かつ定寸定量の  
天然腸および人工ケーシングのソーセージの充填が可能になりました。

肉送りポンプと高速充填機を一体化することで、設置スペースを大幅に削減し、また、配管長さの大幅短縮により、残肉量の削減、肉質の向上が可能となります。

従来のミートポンプ+高速充填機の場合は、ミートポンプ部分のベーンポンプと高速充填機部分のギアポンプを肉が通過しましたが、バキュームリンクウェルはギアポンプを取り除き一つのベーンポンプだけを使用し、配管も短くなるので、肉の練れが大幅に減少し、製品の品質が向上します。

真空充填機部分のみの使用も可能で、ファイブラスやプラスチックケーシングやポローニャソーセージといった製品の定量充填も可能です。

新設計のリンクングベルトシステムは、従来のリンクングチェーン方式の弱点であったチェーンの伸びによる製品長さの不安定さを克服し、長期間、一定の長さの生産を行うことが可能です。また、現在お持ちのリンクングチェーンもそのままこの機械で使用することも可能です。

日本製プログラムのため、誰でも簡単に操作でき、生産データも得られます。



**簡単な製品切り替え**

使いやすいモニター機能。機械導入後、どなたにでも直ぐに使用して頂けるように、シンプルで分かりやすい画面構成となっています。



**太物充填**

操作パネルの位置を約180度回転し、ストレートノズルを取り付けることにより、太物充填が可能です。



**固定シュートシステム**

固定シュートから滑り落ちるソーセージは、水平フックコンベアのフックに高速で、しかも正確に掛けることが出来ます。そのため回転したり、作動するシュートでは不可能であった天然腸ソーセージの高速ハンギングが可能となります。ハンギングフックはスモークスティックが挿入し易く、ハンギングされたソーセージが取り出し易い形状です。



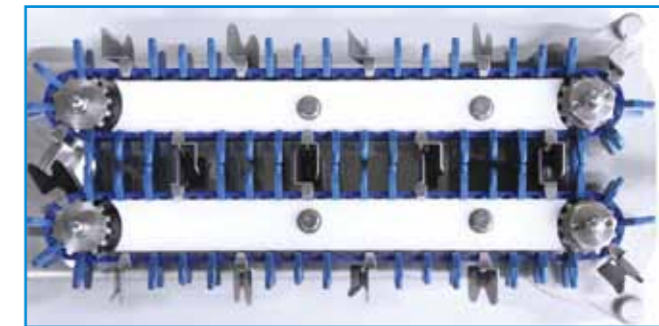
**ベーンポンプ**

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。



**直接配管(マグネットフィルター付き)**

肉を傷めずに、品質が高く、食感の良いソーセージを充填出来ます。マグネットフィルターはオプションです。



**リンクングベルト**

リンクングベルトのピンチャーの間隔によって、生産する製品長さを変更します。製品長さは最短2cmより、1cm間隔で作成することが可能です。



オプションで、0.5cm単位の製品用のリンクングベルトも作成することが可能です。