

■ 定量切断

● 产品(生)尺寸及重量 (比重1.1)

直径	重量(计算值)	
	最小 (长度 80 毫米)	最大 (长度 300 毫米)
55 毫米	210 克	780 克
65 毫米	290 克	1,100 克
75 毫米	390 克	1,460 克
85 毫米	500 克	1,870 克
95 毫米	620 克	2,340 克

● 产品(生)长度

最短	最长
80 毫米	300 毫米

● 定量切断处理速度 (2~3个人/台)

	最大处理速度	备考
不带自动两端肉取出机能	20根/分钟	产品含两端肉
带自动两端肉取出机能	16根/分钟	产品不含两端肉

■ 原块肉充填

最长产品(生)长度
720 毫米

● 原块肉充填处理速度 (2~3个人/台)

最大	3~4根/分钟

■ 规格

高度	1,860mm		
宽度	750mm		
长度	3,350mm		
重量	1,000kg		
用电量	单相	200 V	500W
压缩空气	7kg / cm ²	压缩机换算	11 KW 15 马力

本规格及配置可能会在未通知的情况下变动



海泰科株式会社

神奈川県横浜市緑区长津田町 2565-8
 TEL: +81-45-983-5000 FAX: +81-45-983-0020
 E-mail: sales@hitec-jp.com
 URL: http://www.hitec-jp.com

海泰科(青岛)食品设备有限公司

山东省青岛市即墨区潮海街道天井山路 285 号联东 U 谷 5#101
 TEL: +86-532-8750-8268
 E-mail: sales@hitec-cn.com
 URL: http://www.hitec-cn.com

HITEC CO.,LTD.

HAMLER

www.hitec-jp.com



火腿定量切断及原块肉充填机

HAMLER 720

■用途

- ① 定量切断的同时，进行网袋或纤维肠衣的充填
- ② 进行纤维肠衣的大里脊原肉块1整条的充填

■切断时产品重量误差（加热前）

±1%（弊司客户的实际状况）

■主要用户

用于所有的日本知名肉食加工厂家的火腿生产

- 日本火腿
- 伊藤火腿
- 普利瑪(PRIMA)火腿
- 丸大食品
- 明治健康火腿

■产品的包装样

最适合高级礼品火腿的生产。



重视安全性的省力设备

安全罩与压型作动的联动的自动供肉方式，更好的保证了安全性。压型装置采用了机械式安全装置以及电动式安全装置共用的结构。另外，一人可同时操作两台设备的供肉工作，节省了人力。



优异的耐用性以及维修构造

采用预防污垢可能进入气缸的结构，装在上部的压型用的气缸更加便于安装更换，提高了耐用性。另外，所有的气缸均采用一键式便捷构造。使得计量筒，计量制动器，端头肉料的自动排出装置的单元的更换变成可能。简单的构造也使得零部件大幅减少。



更加容易的操作

在计量装置上安装了制动器，使充填重量的变更变得更加简单。（设备运行中也可以使用方向盘进行安全的操作变更计量。）手摇式鼓制动装置中使用了定位停止方式，使调整变得更加简单。



提高定量精度的同时也提高了成品率

密闭式刀具外壳以及密闭式的圆筒方式的使用，消除了滴水问题。另外，肉料移动通路的平滑形状以及圆筒制动精度的提高，使得带有停止装置的推进器的使用成为可能，定量精度得以大幅度提高。

扩大的适用对象范围

供肉模具的直径在95-65mm之间，实现了一键更换，可以进行定量充填以及原木充填等多种形式的火腿加工。上下压型以及推进器的简单构造使得分解清洗变得简单，卫生性能更加优异。

■外观图

