

いつもお世話になっております。ハイテック株式会社でございます。

梅雨の時期ですが、いかがお過ごしでしょうか。

弊社の営業マンやエンジニアは、日本各地の気候や風土の違いを感じながら、全国各地のお客様を訪問しています。

このメルマガを読んでいただいている方は、どちらにお住まいでしょうか？

ハイテックのある横浜は、現在梅雨でお天気がすっきりしない日も多いです。

早く梅雨が明けるといいですね。

さて、この度メルマガの配信を始めました。

今回は、弊社の真空定量充填機【スタッフウェルシリーズ】に登場した新機種をメインに製品をご紹介します！

本メールは、これまでに展示会にご来場された方や、弊社担当とご挨拶をさせていただいた方へ配信しております。配信停止を希望される方はメール末尾をご覧ください。

* 製品紹介 *



真空定量充填機の新機種 スタッフウェル 51

(スタッフウェル 50 の後継機)

＜＜ 画像をクリックすると
詳しい製品情報がご覧いただけます

食肉製品をはじめ、魚肉、総菜、さまざまな製品の定量充填を可能にする真空定量充填機の【スタッフウェルシリーズ】のスタッフウェル 50 が、より衛生設計を施した充填機にバージョンアップしました！

特徴：

- * 最大充填能力 2,200kg/時間
- * ホッパー容量 25/90 リットル 分割式
- * ホッパー内部のスクリュューフィーダーにより、原料を無駄なく使い切れる
- * 可倒式ホッパーで洗浄も簡単

- * ソーセージ捻り装置、クリッパー、ハンバーグ成型機 等と接続可能
- * あらゆるタイプ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

スタッフウェル 50 との違いは、
機械清掃時の排水経路を見直したことで、残渣が少なくなり衛生面が向上したところ
です。

[詳しくは 弊社ホームページをご覧ください](#)



低床式真空食品移送ポンプ スタッフウェル 219L

＜＜ 画像をクリックすると
詳しい製品情報がご覧いただけます

ベーンポンプを使いホッパーに投入された原料を真空状態で送るため、投入した原料の温度上昇を防ぎ、原料を練らずに良質のまま送肉することができます。ホッパーが低く残肉確認がしやすくなり、お客様にも大変ご好評いただいております。

特徴：

- * 最大充填能力 3,000 kg/時間
- * ホッパー容量 300 リットル
- * ホッパー縁までの高さが低く、残肉の確認がしやすい
- * 可倒式ホッパーで洗浄も簡単・ハンバーグ成型機や餃子成型機などへの肉送りや粘体物性の供給にも最適

ホッパーの高さが高くて、既存の真空充填機では残肉確認がしづらい・・・

うちの工場は天井が低くて、リフト付きの大容量ホッパーの機械の設置はムリ・・・

そういったお悩みを、一気に解決できます！！

[詳しくは 弊社ホームページをご覧ください](#)

2021年4月1日 『横浜知財みらい企業』に引き
続き認定されました。

横浜市では、知的財産を通じて経営基盤を強化し、未来に向けて成長を志向する企業を「横浜知財みらい企業」と認定し、支援しています。当社はその企業として今年も認定されました。（公財）横浜市企業経営支援財団の公式サイトに紹介されていますので、ぜひご覧ください。

[横浜知財みらい認定企業一覧へ](#)



その他、機械情報は下記リンクよりご覧いただけます：

[全ケーシングソーセージ真空高速定寸定量充填機](#)

[全ケーシングソーセージ高速定寸定量充填機](#)

[ソーセージ高速定寸定量充填機](#)

[ソーセージ高速自動充填機](#)

[真空定量充填機](#)

[食品移送ポンプ](#)

[ハム定量充填機](#)

[全自動ソーセージピーリングマシン](#)

[ソーセージ自動化生産ライン](#)

ご興味ございましたら

弊社ホームページや下記連絡先までお気軽にお問い合わせください。

今後ともハイテック株式会社をよろしくお願いたします。

=====

ハイテック株式会社／営業部

〒226-0026 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：http://www.hitec-jp.com

=====

Want to change how you receive these emails?
you can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).