

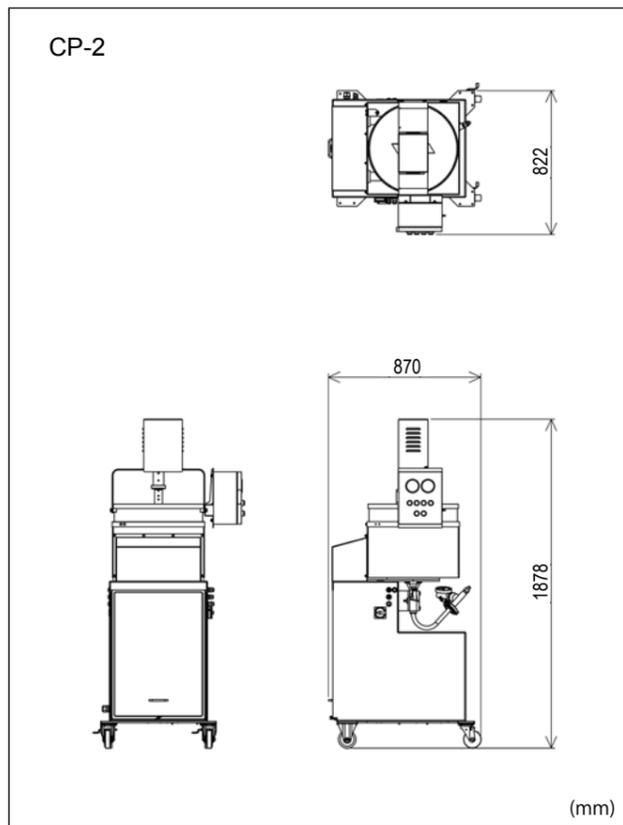
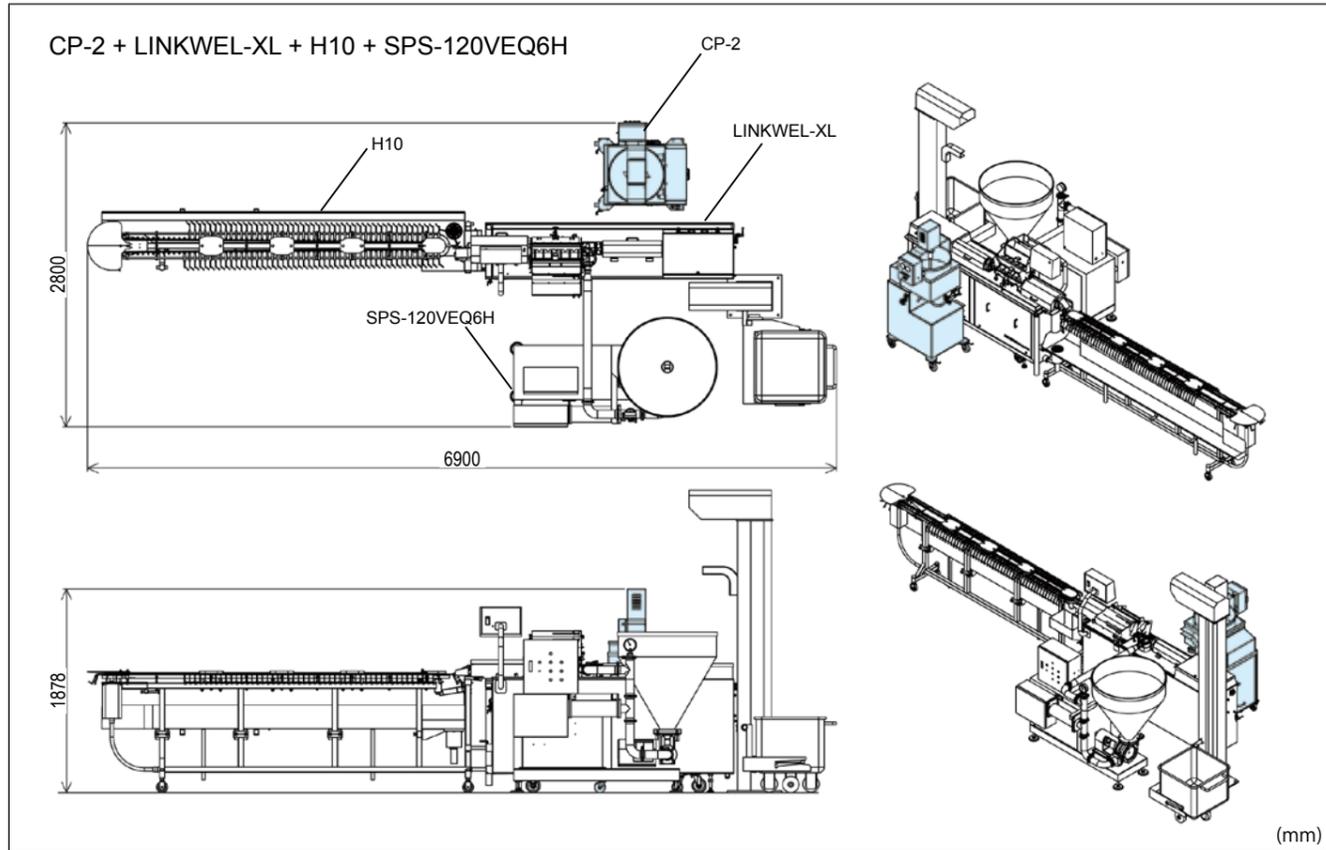
■レイアウト

CP-2

Solutions for today, Innovations for tomorrow.

二重充填用ポンプ

CP-2



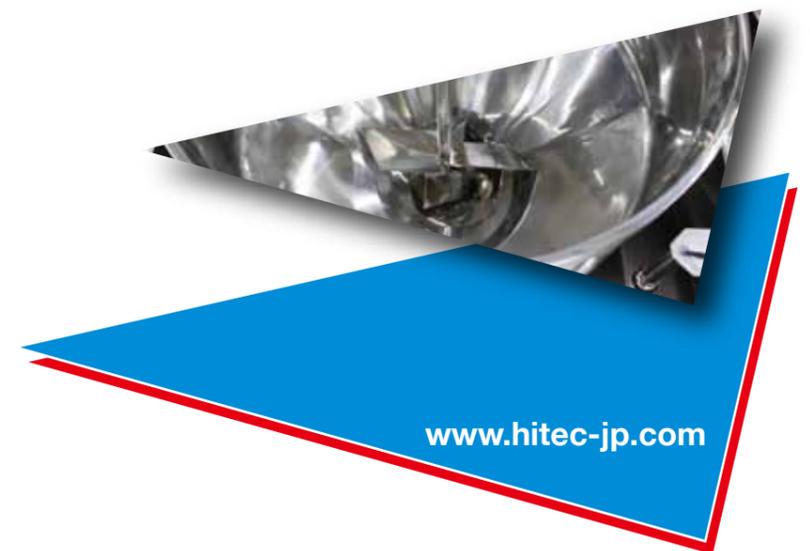
■仕様

CP-2	
ホッパー容量	56 L
吐出能力 (80°C)	0.7 - 2.5 l / min
速度範囲	60 - 300 rpm / 60 Hz
	50 - 250 rpm / 50 Hz
消費電力	1.8 kW
高さ	1,878 mm
幅	870 mm
奥行	822 mm

※レイアウト寸法はオプション品を含みます
 ※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。



HITEC



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.

20191105 Ver.1

www.hitec-jp.com

**チーズやマヨネーズを使って二重充填ソーセージを生産！
カクテルサイズや大径サイズのソーセージも二重充填が可能！**



二重充填用ポンプ
CP-2

二重充填用ポンプは、二重充填ソーセージの中心材料を送るためのポンプです。

リンクウェル、M-10、M-20等、
ハイテック製高速充填機と接続することにより
二重充填ソーセージの生産が可能となります。

二重充填ソーセージの高速充填により
大量生産を可能とします。

メンテナンスコストを抑えた設計です。



操作ボックス

高速充填機との連動運転、
CP-2単独運転がボタン操作
一つで切替することができます。
吐出スピードとヒーター温度
が表示されますので、オ
ペレーターは状況により設
定変更を行うことが可能で
す。



計量ポンプ

様々な原料の使用を想定し、計量ポンプ
にはギアポンプを採用。吐出量を制御
し、ソーセージ生産にとって重要な定量
性を重視しています。
組み立て・解体が容易で衛生面にも配慮
したデザインです。



原料ホッパー

原料ホッパーは温水式のヒータータンク内に位
置し、高粘度原料であっても、ヒーターを使用
しホッパー外側の温槽を温めることにより、原
料の流動性を確保します。ヒーターの設定温度
と温水の実温度が操作ボックス上で確認でき
ますので、原料に合わせて温度設定が可能です。
ホッパーには攪拌機が備わっており、チーズ等
の高粘度原料であってもヒーターの使用により
硬化を防ぎます。

ハイテック製高速充填機との接続



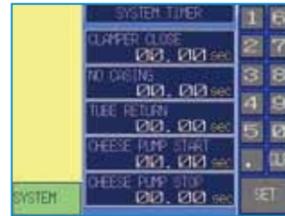
接続ホース

専用部品を使用し、弊社製高速充填機と接続します。
接続はとてもシンプルです。



専用充填ノズル

専用設計した充填ノズルを採用。顧客のニーズに
合ったサイズのノズルをご提供します。



専用プログラム

高速充填機側にはCP-2専用の
プログラムを用意。使いやすさを
重視しています。

ハイテック製リンクウェル、M-10、M-20等の
高速充填機であれば、どのモデルでも
二重充填ソーセージ用CP-2を使用できます。

もちろん、CP-2の接続を外せば、
高速充填機単体での使用が可能ですので、
通常のソーセージと二重充填ソーセージの
両方の生産を行えます。



※写真右では、二重充填ソーセージ用CP-2を
弊社製ソーセージ高速充填機『HITEC M-20X』と接続しています。

サンプル



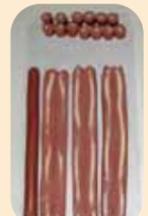
セルロースケーシング#25
サンプル



セルロースケーシング#25
サンプル



セルロースケーシング#20、10ピッチ
螺旋状充填サンプル



セルロースケーシング#25
32ピッチサンプル



セルロースケーシング#18、5ピッチサンプル



コラーゲンケーシング#20、チリソース入りエマルジョンサンプル



コラーゲンケーシング#20
ピーナツバター充填サンプル



コラーゲンケーシング#20
イチゴジャム充填サンプル