Solutions for today, Innovations for tomorrow.

HITEC

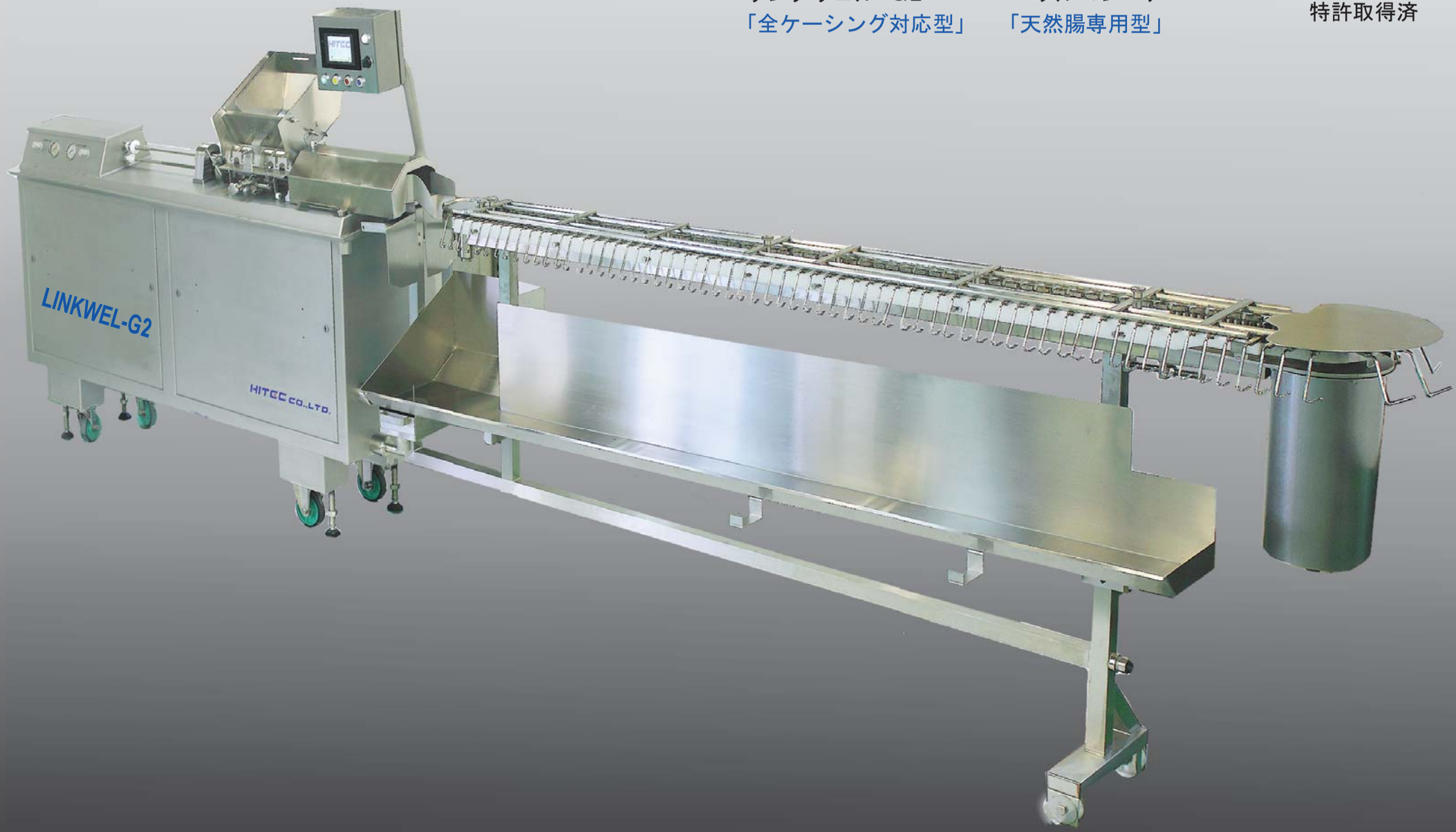
全ケーシングソーセージ高速定寸充填機

LINKWEL-G2
UNIVERSAL CONVEYOR

リンクウェル-G2　ユニバーサルコンベア

「全ケーシング対応型」　「天然腸専用型」

特許取得済



LINKWEL-G2
UNIVERSAL CONVEYOR

操作性、耐久性、高速性、汎用性、メンテナンス性、サニタリー性
すべての機能、性能を追求した
世界初の天然腸ソーセージ定寸充填機 リンクウェルの上位機種です。

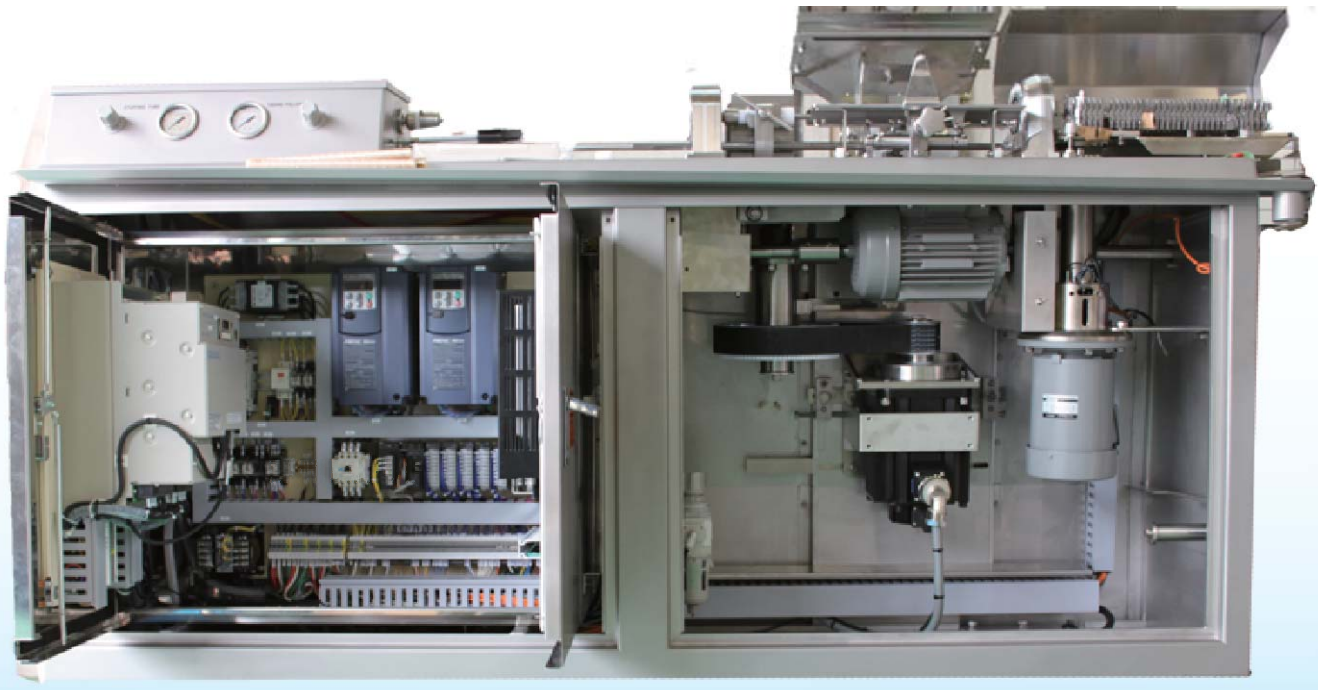
定寸・定量の天然腸ソーセージを毎分1000個以上、人工ケーシングは毎分2000個以上製造することが可能です。人工ケーシングの自動装填は世界最速です。

サニタリー性
本体上面が傾斜しているため、水が溜まらず細菌の増殖が抑えられます。

高稼働率
従来のリンクウェルより10%長い人工ケーシングを使用することが可能です。
また従来より非充填時間が短縮したため、稼働率が向上します。

サーボモーターによる計量ポンプの駆動
定量のソーセージを作るには定評のあるリンクウェルに、さらに定量性をアップするように計量ポンプのモーターをサーボモーターに改良したのが「リンクウェル-G2」シリーズです。電磁クラッチによるON/OFFの切り替えがなくなることにより、耐久性が向上し、メンテナンスも非常に易しくなりました。

「リンクウェル-G2」は羊腸、豚腸、コラーゲン、セルロースの全てのケーシングの充填に最適な機械です。



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事が出来ます。その為回転したり、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。

ルーパーの洗浄性アップ

シンプルな構造なため、短時間での洗浄が可能になりました。またボルト・ナット類の点数も著しく減少しています。

バタフライバルブ

充填機と連動し、送肉を自動開閉するバタフライバルブをオプションで取り付けることが出来ます。

コンベアの調整

コンベアの連続運転によりソーセージのフック賭けをすることでルーピングされたソーセージがゆれを最小限にしています。

湯漬装置

オプションの「湯漬装置」を取り付けることにより、今まで非常に煩わしかった腸の先端と後端の処理が、簡単にできるようになり、作業時間も大幅に削減できます。

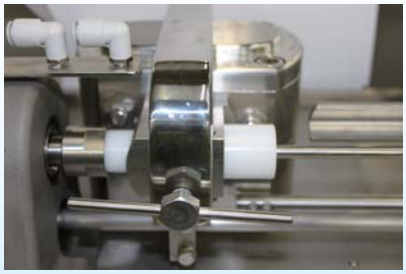
「湯漬装置」は特許出願中です。

捻り戻り防止台

オプションで捻り戻り防止装置もつけることができます。

セーフティノズル　長くなったノズル軸受

ノズルのブレを抑えることが可能になりました。



自動装填システム

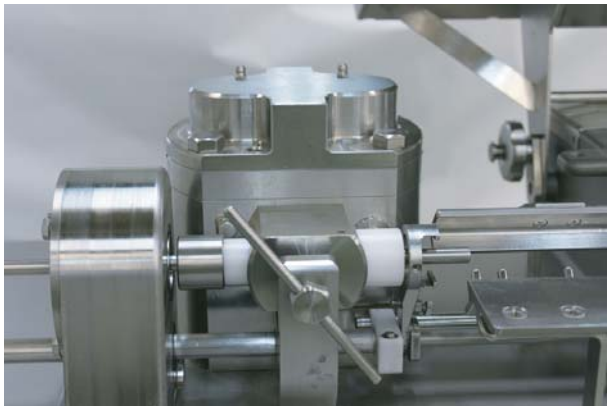
人工ケーシングを自動装填するのは当然ですが、従来のリンクウェルよりも調整が簡単で、オールステンレスの構造になり、安全性・衛生性が向上しました。ケーシング装填時間も従来よりも短縮することが可能になったため、生産効率を高めることができます。

簡単な操作切り替え

1. 正しいサイズのリンキングチェーン、チャック、 ノズルがついているか確認しホッパーの調整をチェックする。
2. モニター画面に記憶された製品を呼び出す。
3. スタートボタンを押す。

製品切り替え時に必要な機械の操作は以上の3項目だけです。

従来の機械では、製品切り替えの度に行っていた捻り数や掛け本数の変更の為のスプロケット交換やチェーンの張替えや機械回転数の設定はもう必要ありません。モニター画面から次に生産する製品を呼び出すだけであらかじめ設定しておいた製品ごとの最適なメタリングポンプ、リンキングチェーン、チャックそれぞれの回転数はもちろん、ソーセージの掛け本数、ケーシングの後端長さそして先端の掛け本数さえもすべて自動的にセットされます。



耐久性をアップしたメタリングポンプ

メタリングポンプの駆動部のパワーアップを行い、更に構造上の強度を高めたので、一段と耐久性が向上しています。又、ポンプ運転の開始、停止のタイミングを簡単に調節でき、ケーシングの先端、後端部の未充填による、ケーシングロスが防げます。

メンテナンス

操作中に問題が生じた場合、問題の発生した場所がモニター上に表示されます。機械の問題発生個所を早期に発見する事が可能です。

自動エアー腸押し（オプション）

「リンクウェル」は従来にない発想で、天然腸を人の手を借りることなく、自動で押す「自動腸押し装置」と天然腸の後端を検出することを可能にした
「カラーセンサー（天然腸後端検出装置）」を取り付けたことにより、オペレーターはノズルに腸を装填し、スイッチを押すだけで肉が腸の最後まで無駄なく充填され自動的に停止します。

生産管理

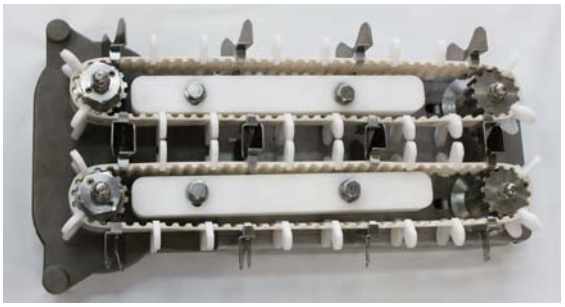
生産に関する必要なデータをモニター画面から簡単に読み出すことが可能です。稼動時間と充填時間により、稼働率を製品毎に集計しており、ワンタッチで画面上に読み出すことが可能です。
また、それ以外に生産数量、生産量、ケーシング使用本数、パンク回数等、生産管理に必要な項目は、すべてモニター画面から呼び出せます。

衛生的な排水システム

本体架台上面が傾斜しているため、水が溜まらず、衛生的です。さらに水を一箇所に集める水受けとシュートが標準装備されています。工場用のドライ化を目指して作業環境改善が可能です。

エアー部分と電気部品の分離

エアー部分を電気部品と完全に分離し、配置したことにより修理、調整が簡単にそして安全に行えます。



多種なリンキングチェーンとベルト

3ピッチ（28.56㎜）から長さが選べます。
ストレート（ノーツイスト）充填も可能。オプションで4.76㎜間隔のリンキングチェーンも使えます。
リンキングベルトは30㎜から10㎜間隔で選択できます。

耐久性を更に向上させたドライツイスター

従来のリンクウェルより大きくなり、耐久性を向上させ、捻り回転数を上げることが可能になりました。
又、メンテナンス時もユニット全体を取り外す必要が無く短時間で行えます。

世界初の天然腸用定寸・定量 定径・定形　高速充填機

従来の天然腸ソーセージ生産において、重量と長さは相容れないものと考えられてきました。
しかし「リンクウェル」は一定重量でなおかつ一定長さの天然腸ソーセージの生産を可能とした世界で初のソーセージ高速自動充填機です。

天然腸ソーセージの高速生産

従来の天然腸ソーセージの充填理論とは、全く異なった新たな発想から完成した機械です。ハンギング装置が接続しているので、充填から巻き取りまでの生産性の向上がはかれます。

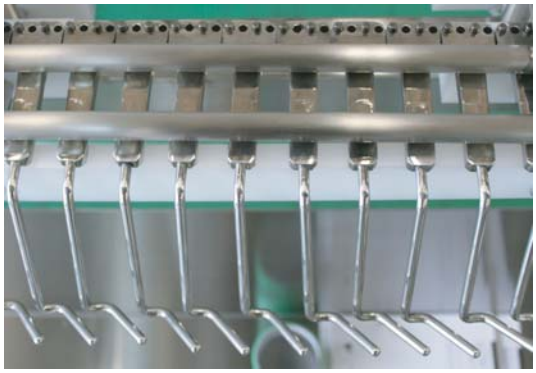
充填機の腸のパンクが減少

全く新しい充填方法を採用した事により、充填時の腸にかかる充填圧力を大幅に低減させる事に成功しました。
その為充填時のパンク回数が大幅に減少し、ケーシングロスを削減します。

ソーセージ充填機の決定版

全種類のケーシングの高速充填機なので、一台で多品目が大量生産でき、工場内のレイアウトが簡素化できます。
充填作業が簡単で、未熟練者が即戦力になります。作業者が製品設定とメンテナンスを極めて簡単に行えます。
安全で衛生的なステンレス製です。

ハイテック フックデザイン オプション

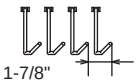


ラウンドバーフック
主に人工ケーシング用

板付きフック
主に天然腸用

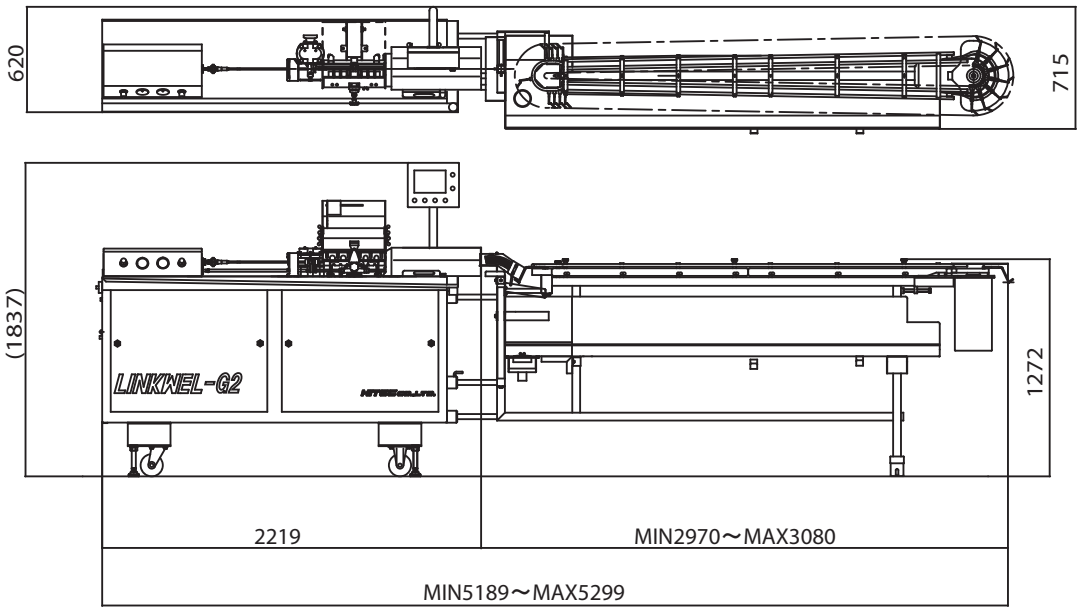
その他にもオプションとして、リングソーセージ用のバットウイングフックなどがあり、用途に応じて変更できます。
お気軽にご相談下さい。

RS×Pitch

コンベヤーチェーン			
計算例 1 inch = 25.4mm RS50 = 5/8inch RS60 = 3/4inch RS50×3P =25.4mm×5/8×3 ＝47.625mm	RS50×3P  標準フック コンベヤー	RS60×2P相当 羊腸標準フック コンベヤー	RS50×2P 幅狭フック コンベヤー
フック間隔	47.625 mm	39.68 mm	31.75 mm

フック間隔は3タイプ自由に変更が可能です。

■ 機械寸法 **リンクウェル**-G2 + **ユニバーサル コンベヤー**



■ 仕様

最大生産量 ※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	
コラーゲン	最大 2,000個/毎分
セルロース	最大 3,000個/毎分
天然腸	最大 1,000個/毎分

製品長さ ※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
3 cm ～ 32 cm 以上
3 cm ～ 22 cm 以上

ケーシングサイズ		リンクウェル-G2
ケーシング及び直径	羊　腸	14mm ～ 25mm
	豚　腸	26mm ～ 36mm
	コラーゲン	13mm ～ 36mm
	セルロース	13mm ～ 40mm
ケーシングシェアードの最大長さ	羊　腸	180 mm
	豚　腸	180 mm
	コラーゲン	320 mm
	セルロース	355 mm

機械寸法	
機械寸法と重量	リンクウェル-G2 + ユニバーサルコンベヤー
高さ	1,837mm
ノズル高さ	1,270mm
最長	5,299mm
幅	715mm
機械重量	690kg

実量 (機械寸法と重量)	リンクウェル-G2	ユニバーサル コンベヤー
高さ	1,837mm	1,772mm
最長	2,219mm	3,085mm
幅	620mm	715mm
機械重量	500kg	190kg

機械の必要条件			
消費電力	**3相 6,775W**		
空気要求量	空気圧	520 kPa (5.2 bar)	75 psi
	消費量	1 L, (1,000 cm^3) 毎分	60 in^3 毎分
水分要求量	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^3) 毎分	60 in^3 毎分
肉要求量	圧力	500 kPa (5 bar)	72 psi
	消費量	最大 3,200kg/毎時	最大 7,000 lb/毎時

※ 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。

HITEC CO.,LTD.
ハイテック株式会社
〒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
WEB : www.hitec-jp.com

070240521 Ver.3