

ソーセージ高速充填機システム

HITEC

特許取得済

**MACHWEL
-MARK**



STUFFWEL MACHWEL-MARK III

高品質時代のこだわりの新ライン誕生。

マックウェルマークIII---肉質を重視した最新の機械。

マックウェルの高い生産性はそのままに

従来機より粗挽き感のある高い品質の製品の高速生産
省略化生産を可能にしました。

マックウェルマークIIIは、従来のマックウェルから計量ポンプを
取り除きました。ギアローターを使用しませんので真空充填機と
直結することで、高い品質の肉質を損なうことなく充填するこ
とが可能となりました。



機械の組み合わせ次第で作れるソーセージのバリエーションも豊富です。

- MACHWEL-MARKIII + ケーシングホッパー + リンキングチェーン + ルーパー
で人工ケーシングスモークソーセージを。
- MACHWEL-MARKIII + リンキングチェーン + ルーパー
で天然腸スモークソーセージを。
- MACHWEL-MARKIII + ケーシングホッパー + リンクセパレーター
で人工コラーゲン生ソーセージを。
- MACHWEL-MARKIII + リンクセパレーター
で天然腸生ソーセージを。

リンクセパレーター

オプションのリンクセパレーターは、リンクされている生ソーセージをカット
できます。切断は正確でツイストの中央でカットされます。大量の羊腸、
豚腸、コラーゲンケーシングが、直ちに処理できます。



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。

簡単な操作切り替え

1. 正しいサイズのリンクチェーン、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。

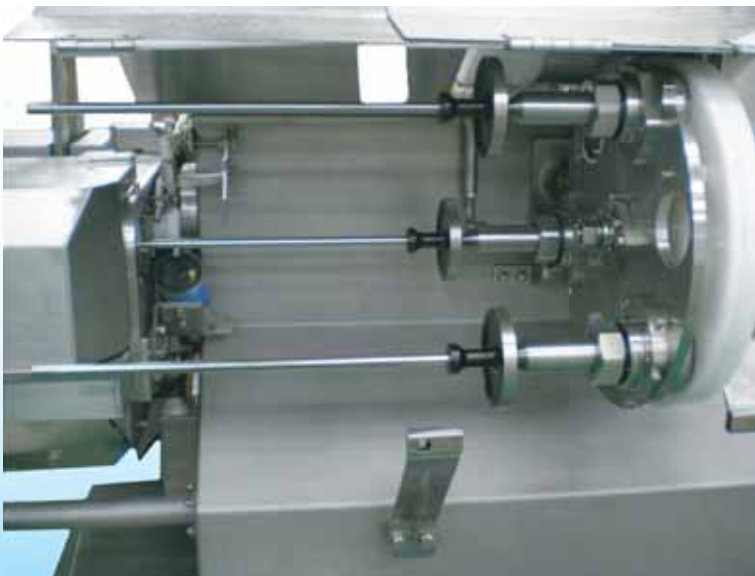
製品切り替え時に必要な機械の操作は以上の3項目だけです。

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、リンクチェーン、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。日本人による日本語の設計ですので、お使いのお客様には使い易いと大変ご好評いただいております。



自動ケーシング押しと後端検出器

「マックウェル」は、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「天然腸後端検出装置」を取り付けております。その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充填が停止することが可能となりました。充填が停止されると、リボルバーが素早く回転し、2秒以内に次の充填が開始されます。センサーは従来の近接センサーよりカラーセンサーに変更され、さらに精度が向上し、腸の残りや肉の飛び出しが著しく減少しました。この機能も大変好評ですのでお手持ちの既存マックウェルの近接センサーからカラーセンサーへの改造も承っております。



カラーセンサー

羊腸・豚腸・コラーゲン・セルロースケーシングに対応

リンクチェーンユニットを交換すれば、羊腸・豚腸・コラーゲン・セルロースもすべてループ状にコンベアに吊り下げることができますし、カットすることもできます。人工ケーシングスモークソーセージ・人工ケーシング生ソーセージ・天然腸スモークソーセージ・天然腸生ソーセージ等、多くの種類の製品をひとつの機械で作ることができます。

人工ケーシングスモークソーセージ用



- MACHWEL-MARK + ケーシングホッパー + リンキングチェーン + ルーパーで人工ケーシングスモークソーセージを

人工ケーシング生ソーセージ用



- MACHWEL-MARK + ケーシングホッパー + リンクセパレーターで人工ケーシング生ソーセージを

天然腸スモークソーセージ用



・ MACHWEL-MARK + リンキングチェーン+ルーパーで天然腸スモークソーセージを

天然腸生ソーセージ用



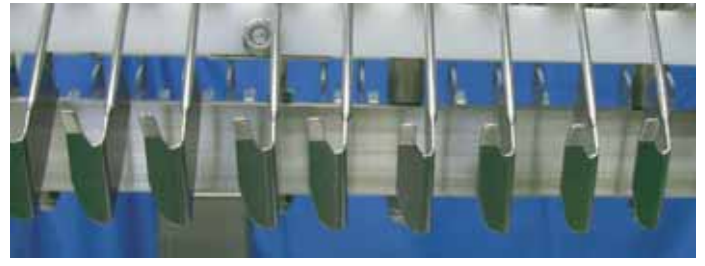
・ MACHWEL-MARK + リンクセパレーターで天然腸生ソーセージを

MACHWEL
-MARK III

ハイテック フックデザインオプション

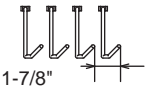

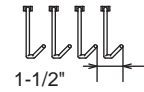




丸棒フック
主に人工ケーシング用



板付きフック
主に天然腸用

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 × 3 P = 25.4mm × 5/8 × 3 = 47.625mm	RS50 × 3 P  1-7/8"	RS50 × 2 P  1-1/4"	RS60 × 2 P  1-1/2"	RS50 × 4 P  2-1/2"	RS60 × 3 P もあり  2-1/4"
フック間隔	47.625 mm	31.75 mm	38.1 mm	63.5 mm	57.15 mm
	標準フック コンベヤー	幅狭フック コンベヤー	羊腸標準フック コンベヤー	幅広フック コンベヤー	

リボルバー

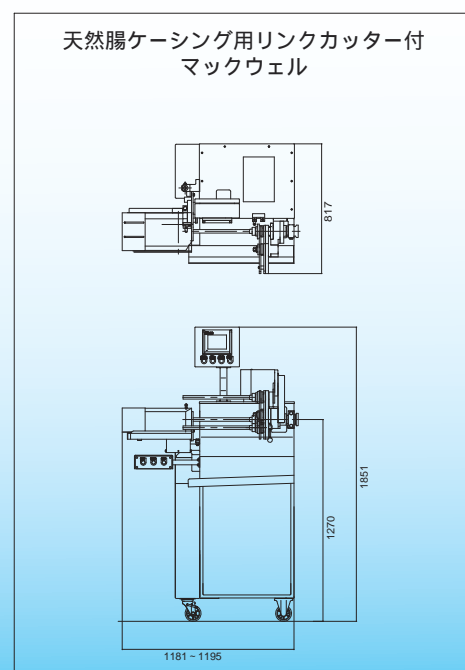
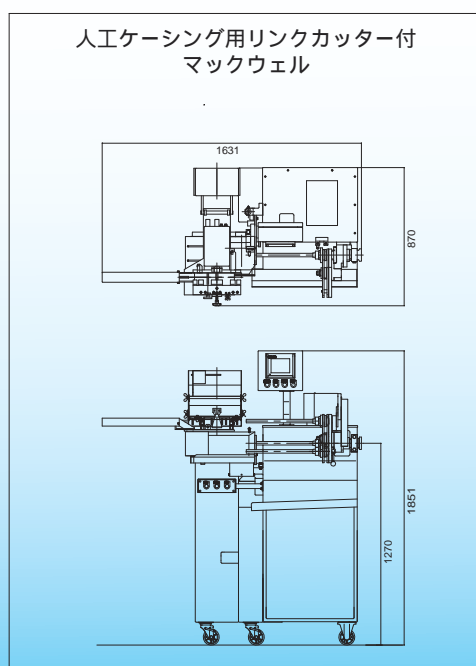
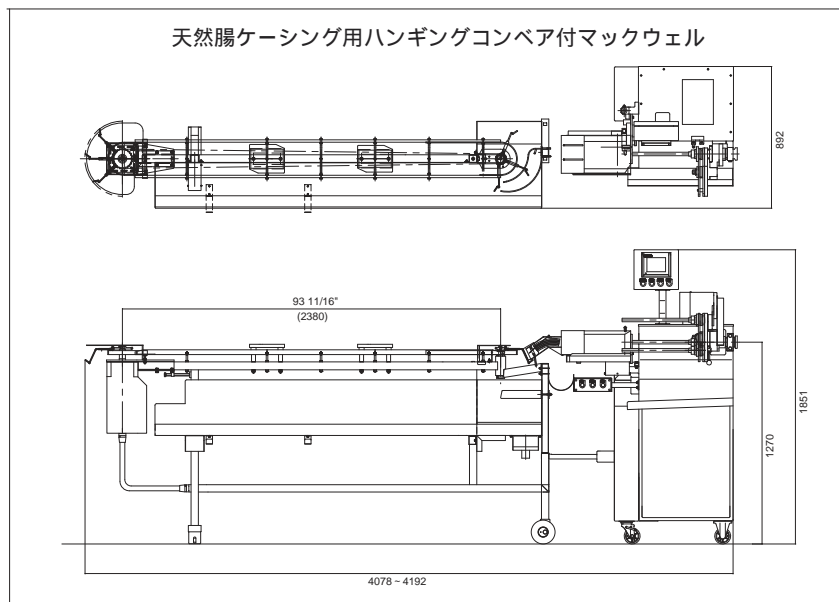
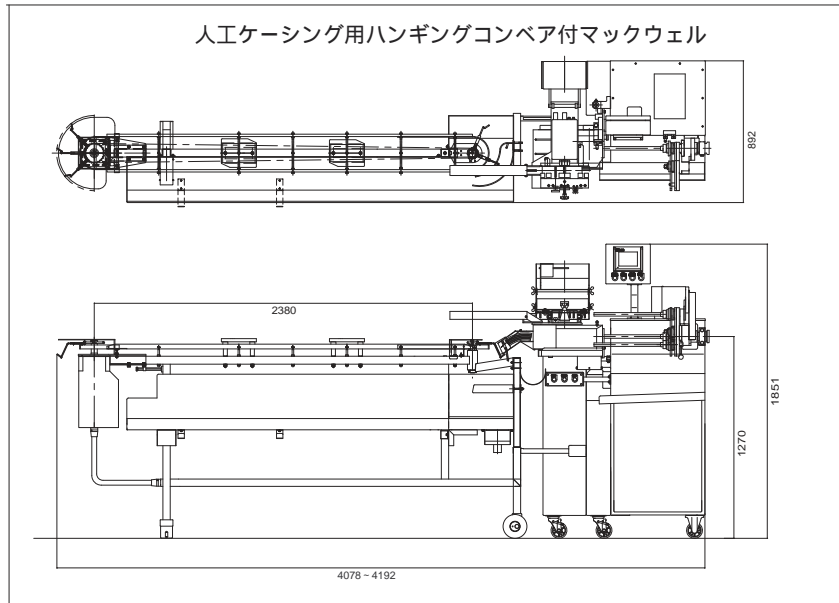
- 充填途中に空いたノズルに腸を装填
- 羊腸装填時の機械停止待機時間を短縮できます
- 次の腸の充填が自動的に開始されます
- 一般に充填速度が速くなるほど不良率は上がる傾向にあります。リボルバーで稼働率を上げることで、充填速度を落とすことも可能となり、今までと同じ生産量で、不良率の減少をはかることができます。



通常のマックウェルとリボルバーとの比較：オペレーター

	マックウェル	リボルバー
ノズル	1本	3本
平均生産率	55%	65%
生産量	200 ~ 300 kg	240 ~ 420 kg

機械寸法



仕様

最大生産量	人工ケーシング	最大 3,200kg/毎時
	天然腸	最大 800個/毎分

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

製品長さ	人工ケーシング	3 ピッチ (28.6 mm) ~ 32 ピッチ (304.8 mm) 以上
	天然腸	3ピッチ (28.6 mm) ~ 20 ピッチ (190.5 mm) 以上

HITECの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

ケーシングサイズ	MACHWEL-MARK	
ケーシング及び直径	羊 腸	14mm ~ 25mm
	豚 腸	26mm ~ 36mm
	人工ケーシング	13mm ~ 32mm
ケーシング「シアード」の最大長さ	人工ケーシング	280 mm 300 mm

機械寸法

機械寸法と重量	MACHWEL-MARK	人工ケーシング用ホッパー	8F コンベヤー
高さ	1,851mm	1,727mm	1,320mm
チューブの高さ	1,270mm	1,270mm	1,270mm
最長	1,195mm	904mm	2,999mm
幅	817mm	870mm	795mm
機械重量	400kg	50kg	190kg

実量 (機械寸法と重量)	MW-MK + Hopper + 8F コンベヤー	MW-MK + 8F コンベヤー	MW-MK + ホッパー	MW-MK
高さ	1,851mm	1,851mm	1,851mm	1,851mm
チューブの高さ	1,270mm	1,270mm	1,270mm	1,270mm
最長	4,192mm	4192mm	1631mm	1195mm
幅	892mm	892mm	870mm	817mm
機械重量	640kg	590kg	450kg	400kg

機械の必要条件

消費電力	3相 6,775W	
空気要求量	質	清潔で乾燥している
	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	清潔な飲料水
	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
	配管	最大直径と最短の長さ

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

061220131 Ver.1