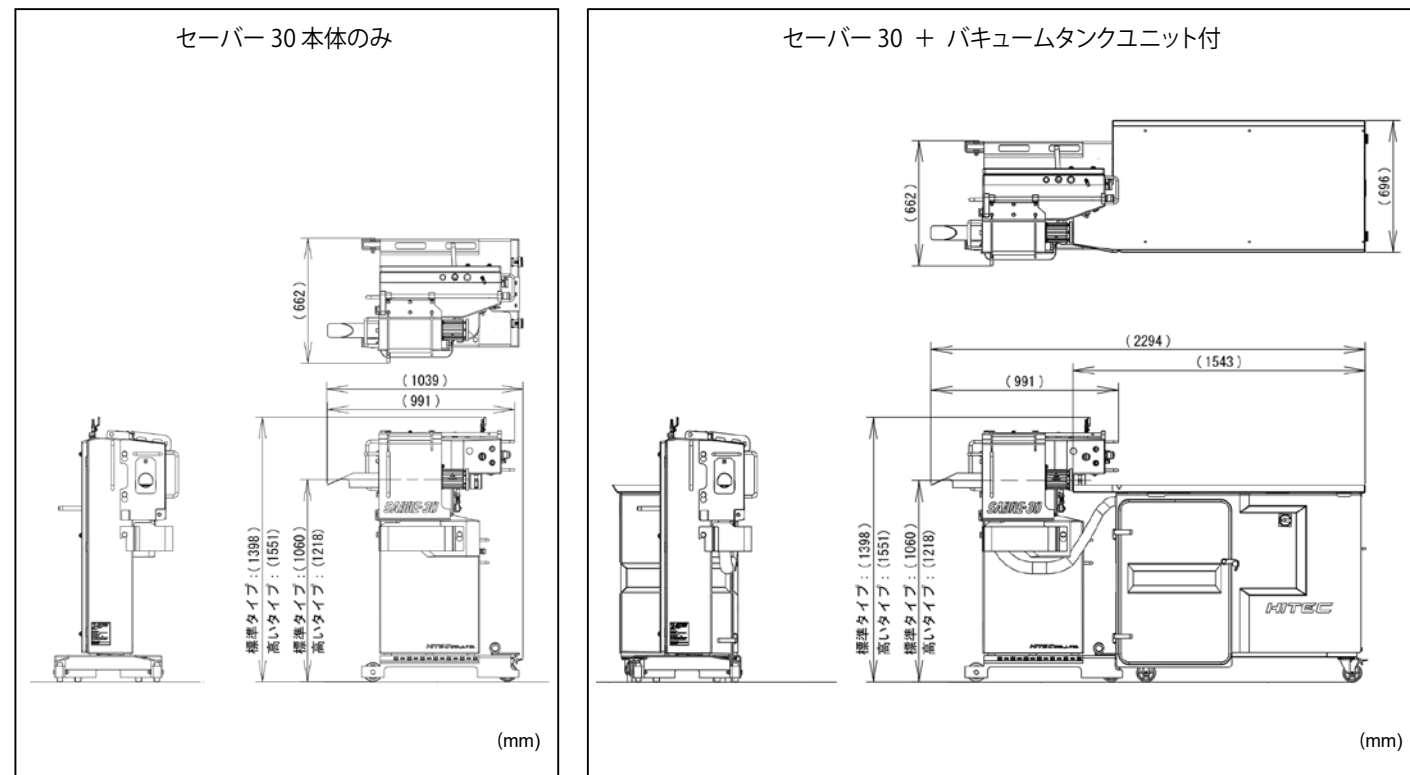


■レイアウト



■仕様

	セーバー 30 本体のみ	セーバー 30 + バキュームタンクユニット付
製品寸法	直径 13 mm ~ 36 mm 長さ 3 ピッチ (28.5 mm) 以上	
ピーリング速度	最高 300 m/分	
ソーセージ投入口高さ	標準タイプ : 1,060 mm 高いタイプ : 1,218 mm	
高さ	標準タイプ : 1,398 mm 高いタイプ : 1,551 mm	
幅	991 mm	2,294 mm
奥行	662 mm	696 mm
重量	約 195 kg	約 385 kg
供給電力	3相 0.8 kW	3相 1.9 kW
供給エア	圧 力 : 75-100 PSI (5.3 - 7.0kgf / cm ²) 消費量 : 283 L / min - 425L / min	
供給スチーム	圧 力 : 30 PSI (2.1kgf / cm ²) 消費量 : 0-50kg / h オプション : ソーセージ検出センサー	

※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。

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

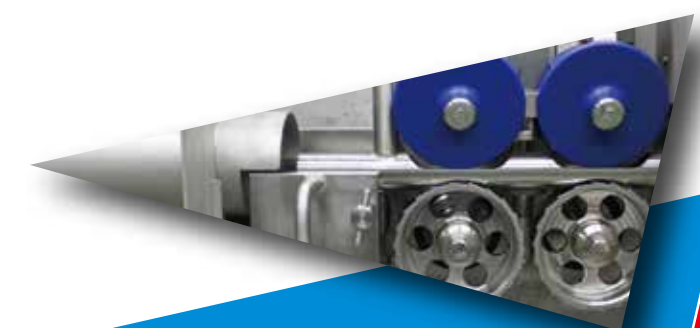
HITEC CO., LTD.

20250110 Ver.1

Solutions for today, Innovations for tomorrow.

全自動ソーセージピーリングマシン

SABRE-30
セーバー 30



www.hitec-jp.com

HITEC

ソーセージピーリングマシンに新モデル登場！ より高速、より高品質な仕上がりで、 ピーリングのお悩みを解決します！



SABRE-30

全自動ソーセージピーリングマシン
セーバー 30

様々なサイズの製品をピーリング可能

13mmから36mmまでのセルロースケーシングをピーリングすることが可能です。製品長は28.5mm以上を対象としており、カクテルサイズからロングサイズまで様々なサイズの製品にご利用いただけます。



高速ピーリングを実現

ピーリング速度は、1分間につき最大300m。速度調節機能により製品に適したスピードで稼働できます。

より高品質な仕上がりへ

ナイフによる製品への切れ目は、ほとんどなくなりました。

省スペース

コンパクトな設計でスペースをとりません。

簡単な製品切り替え

サイズの異なる製品への切り替えにおいて、特殊な工具は必要としません。どなたでも簡単に部品交換、機械調整を行える設計となっています。



スライド式カバー

安全カバーがスライド式になり、操作しやすくなりました。

便利なサイズ調整機能

製品径を測定する目盛りが設置されているため、製品のサイズ調整を簡単に行うことができます。

優れたサニタリー性

キャビネットのデザインは、機械上から水平面を取り除いたことにより、洗浄を簡単に、且つ洗浄後に水を残さない衛生設計を実現しています。

部品洗浄も簡単

製品に触れる部分の部品は全て簡単に脱着可能で、容易に洗浄が出来、衛生的な状態を保つことができます。

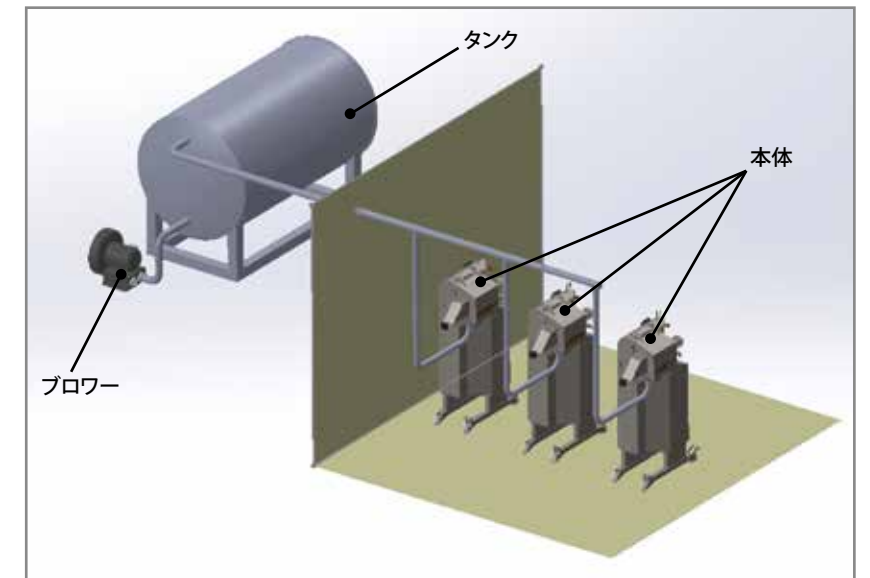
バキュームタンクユニット

ピーリングされたケーシングは、タンクに装備されたブロワーによりダストボックスへと運ばれます。



タンクの収納位置が機械正面になって、出し入れしやすくなりました。

セントラルバキュームシステムを採用されているお客様には、タンク無しで本体のみをご提供させていただきます。



セントラルバキュームシステムの一例

優れたメンテナンス性

- ・機械の背面と側面に90%以上の開口面積を設けているため、短時間で任意の場所にアクセスが可能です。
- ・ベアリングのユニット化により、交換が手軽になったため、修理時間を短縮することができます。
- ・ブロワー整備・交換も簡単に行えます。



本体背面

ベアリングのユニット化



タンク側面



ソーセージ検出センサー



ソーセージ検出センサー (オプション)

スチーム供給をピーリング時のみに限定し、エネルギーコストを削減します。