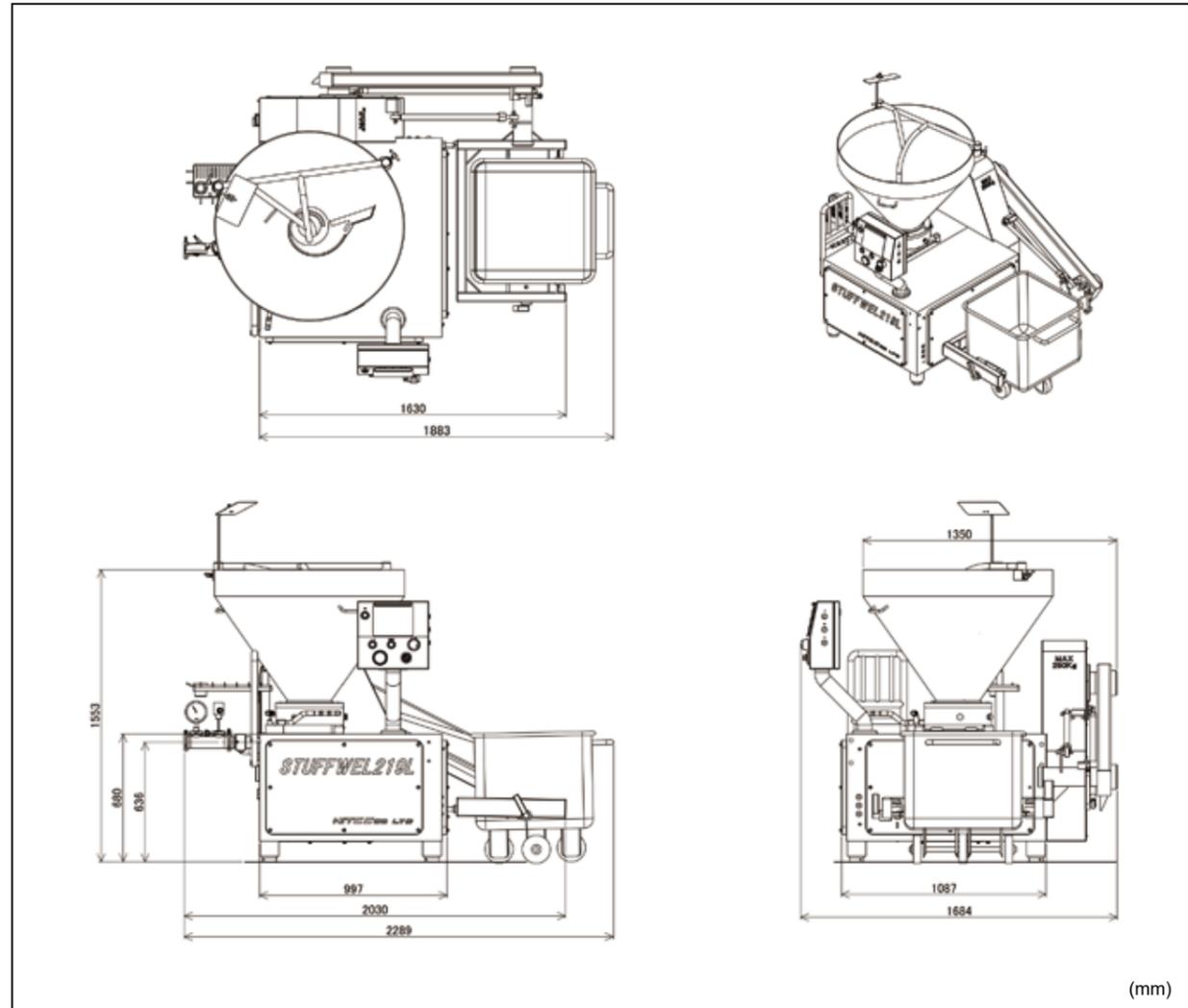


■レイアウト

STUFFWEL 219L



※レイアウト寸法はオプション品を含みます

■仕様

	スタッフウェル 219L	スタッフウェル 219L + リフト
最大充填能力	3,000 kg / 時間	
最大充填圧	40 bar	
定量範囲	4.0g ~ 9,999.9 g	
ホッパー容量	300 L	
高さ	1,553 mm	1,553 mm
奥行	1,265 mm	1,684 mm
幅	1,399 mm	2,030 mm
重量	約 700 kg	約 925 kg
消費電力	3相 200V 4.8 kW	3相 200V 6.25 kW

※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。

Solutions for today, Innovations for tomorrow.

低床式真空食品移送ポンプ

STUFFWEL 219L
 スタッフウェル 219L



STUFFWEL



www.hitec-jp.com

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.

20231023 Ver.2

常に技術の革新を追求するハイテックが
自信を持ってお勧めする、
高性能・高精度の真空食品移送ポンプ！

ホッパー高さが低くなって
残肉の確認が行いやすくなりました。
天井が低い工場でも設置できます。



低床式真空食品移送ポンプ
STUFFWEL 219L
スタッフウェル 219L

ハイテック製・高速ソーセージ
充填機リンクウェル、
マックウェルの定圧運転。
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です。

- 原料の温度上昇を防ぎ、肉を練らない**
ハイテック最新のベーンポンプにより、投入した原料の温度上昇を防ぎ、原料を練らずにダメージなく定量で吐出します。
- 正確な重量制御**
最新鋭サーボシステムの採用により、正確な重量コントロールと、熟練者でなくても簡単に扱える操作性を実現します。
- エアーを抜き原料供給を補助する真空装置**
ハイテックのパキュウムシステムは、ベーンポンプユニット内の余分な空気を引き出し、真空状態にするため、ホッパーに投入した原料のスムーズな流れと良質なソーセージの生産を可能としました。余分な配管接続もなく、原料ロスも最小限に抑えます。



使いやすいモニター機能
機械導入後、どなたでも直ぐに使用していただけるように、シンプルでわかりやすい日本製・日本語の画面構成となっています。



機能的な生産管理画面
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事が可能です。



わかりやすいメンテナンス情報
操作中に問題が発生した場合、問題の発生した場所がモニターに表示され、メンテナンスを最短時間で行う事が出来ます。

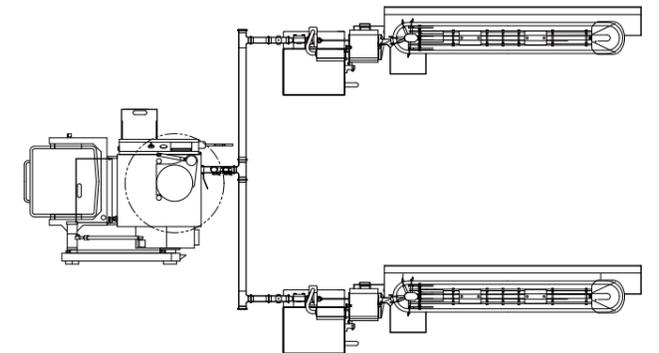
オプション



定圧装置 (PID装置)・圧力計
後工程の機械へ原料を定圧で送ります。

ハイテック製高速充填機との接続例

スタッフウェルはPID制御を使用することによって、送肉圧力をコントロールし、肉送り用のミートポンプとしてもご利用いただけます。左図レイアウトは、当社のソーセージ定量充填機マックウェル2台と接続した例で、充填機複数台との接続も可能です。もちろん、ソーセージ定量充填機リンクウェルと接続する事も可能です。



成型機ラインへの供給レイアウト



ギョウザやハンバーグへの成型ラインのホッパーへ供給します。レーザーセンサーでホッパーの残量を計測し、少なくなったら自動供給し、いっぱいになったら自動で停止します。



スクリーフィーダー付可倒式ホッパー
ホッパー内部にはスクリーフィーダーが付いており、原料を無駄なく使い切る事ができます。ホッパーが倒れるので洗浄も楽々簡単です。