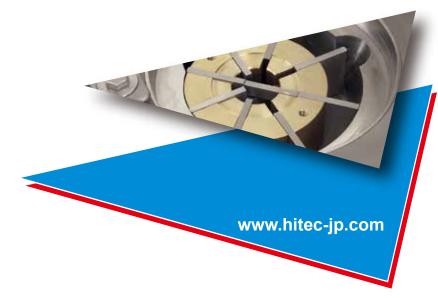
真空定量充填機

STUFFWEL 30













◀ 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。



▼ 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。

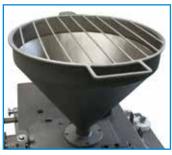


✓ソーセージ捻り装置

簡単に脱着可能な捻り装置を取り付ける事によって、 一つ一つ同じ重量のソーセージを捻りながら充填する 事が可能です。

ウインナーソーセージからフランクフルトソーセージといった天然腸ケーシングはもちろん、コラーゲン・セルロースケーシングへの充填も可能です。

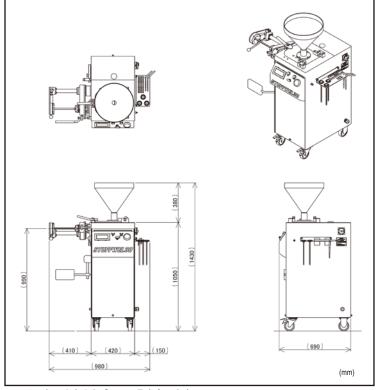




LI LI

✓ ノズルホルダー (オプション) ノズル等を保管できます。

▼ ホッパーの蓋 (オプション) 機械作動中の安全対策になります。



※レイアウト寸法はオプション品を含みます。 ※本仕様並びに装備は予告なく変更することがあります。

八イテック株式会社

〒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.

