

製造可能な製品例



プレスハム



ネギトロ



ハンバーグ



メンチカツ種



ペットフード

■接続例



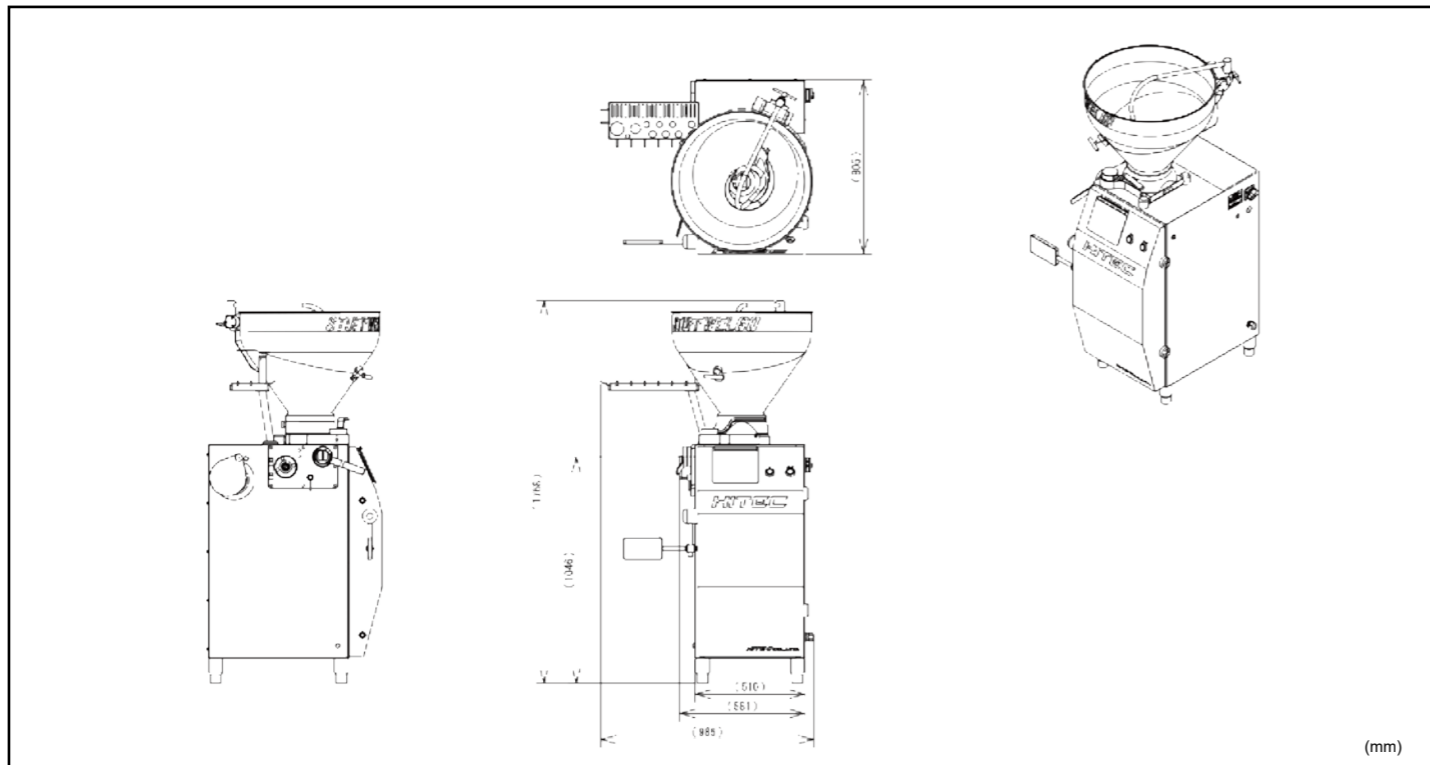
スタッフウェル 60 + 天然腸ソーセージ高速定寸量充填機 マックウェル。
幅広い食品加工機械との連携が可能です。

■仕様

	スタッフウェル 60
最大充填能力	2,500kg / 時間
最大充填圧	30 bar
定量範囲	4.0 ~ 9,999.9 g
ホッパー容量	25 / 90 リットル 分割式
高さ	1,770 mm
奥行	805 mm
幅	1,110 mm
重量	約 400 kg
消費電力	3相 200V 3.8kW

※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。

■レイアウト



※レイアウト寸法はオプション品を含みます

真空定量充填機
STUFFWEL 60
スタッフウェル 60



www.hitec-jp.com



現場で定評のある仕様を継承し、
処理能力を向上させた上位モデルです。

ポンプモーターにサーボシステムを採用し、
充填速度と充填精度の向上を実現しました。



真空定量充填機

STUFFWEL 60

スタッフウェル 60

肉製品だけでなく、魚肉、総菜、
その他の製品の定量充填も可能。
ケーシングへの充填はもちろん、
トレイ載せ・瓶詰めも可能です。



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ことができます。
また、ホッパーが倒れるので洗浄も楽々簡単です。



- 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
 事ができます。



- 原料の温度上昇を防ぎ、肉を練らない**
 ハイテック最新のペーンポンプにより、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、ペ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。

オプション



◀ **ステップ**
原料投入時や、ホッパー内
確認の際に便利です。



◀ **キャスター**
機械の移動や洗浄の際に便利です。



◀ **リフト**
フードコンテナ等、様々な容器に対応可能です。
ご相談ください。

◀ **ホッパーの蓋**
機械作動中の安全対策になります。

アタッチメント



◀ **デポジッター**
定量でカップや缶詰等にも
充填できます。
ベルトコンベアはオプション
です。



◀ **クリッパー**
クリッパーとの接続で、
太物定量連続運転も簡単
に行う事ができます。

成型機



◀ **ハンバーグ成型機**
充填機、カッターユニット、成型コンベアの組合せが自由です。
仕様に合わせて、最適なシステムをご提案します。



◀ **多連定量分割機**
充填機から送られる原料を定量で分割し、
各吐出口から同時に吐出します。



◀ **ボール成型機**
充填機から送られる原料を定量のボール型に分割し、
各吐出口から同時に吐出します。



◀ **多連定量分割機+ボール用カット装置**
充填機から送られる原料を定量で分割する「多連定量分割機」に
専用アタッチメント「ボール用カット装置」を接続することで、
ボール型で同時に複数吐出する機械です。