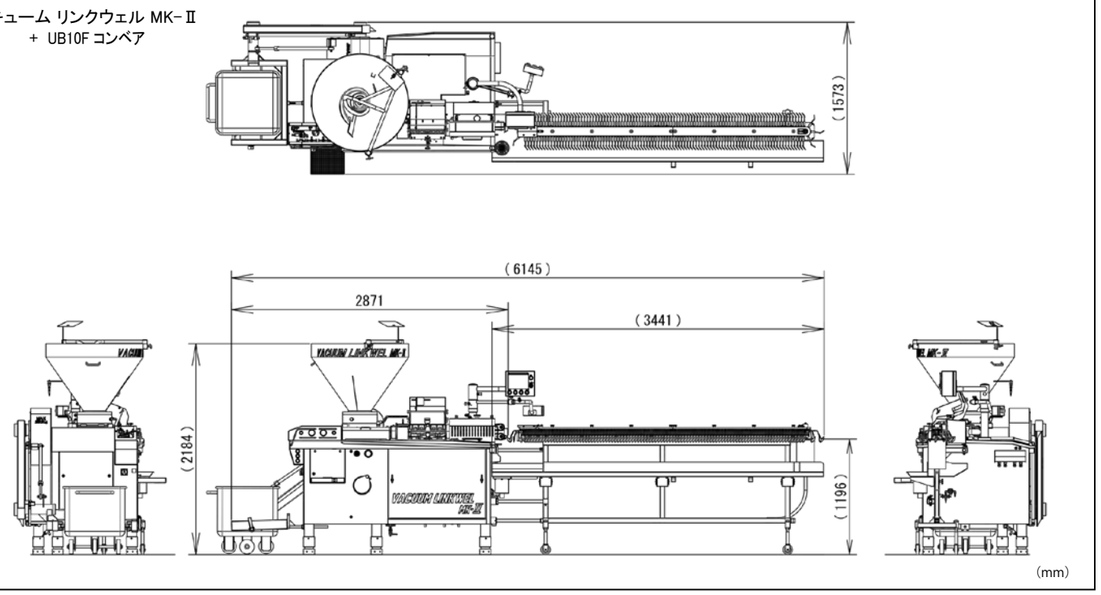
■レイアウト

VACUUM LINKWEL MK-Ⅱ　VACUUM LINKWEL-L MK-Ⅱ

バキューム リンクウェル MK-Ⅱ
＋ UB10F コンベア



■仕様

最大生産量	コラーゲン	最大 2,000 個 / 分
	セルロース	最大 2,500 個 / 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	コラーゲン	40～450mm	
	セルロース		
ケーシングサイズ		バキューム リンクウェル MK-Ⅱ	
ケーシング及び直径	コラーゲン	13 mm ～	36 mm
	セルロース	13 mm ～	40 mm
ケーシングシェアードの最大長さ	コラーゲン	320 mm	320 mm
	セルロース	355 mm	440 mm
機械寸法			
機械寸法と重量		バキュームリンクウェル MK-Ⅱ + UB10 コンベア	
高さ		2,184 mm	
チューブの高さ		1,270 mm	
最長		6,145 mm	
幅		1,573 mm	
機械重量		1,650 kg	
（機械寸法と重量）		バキューム リンクウェル MK-Ⅱ	UB10 コンベア
高さ		2,184 mm	1,361 mm
最長		2,871 mm	3,441 mm
幅		1,573 mm	686 mm
機械重量		1,450 kg	200 kg
機械の必要条件			
消費電力		バキューム リンクウェル MK-Ⅱ + UB10 コンベア	3相 12.5 kW
空気要求量	空気圧	0.52 MPa (5.2 bar) (75 psi)	
	消費量	1 L, (1,000 cm3) 毎分	60 in3 毎分
水分要求量	質	飲料に適した水	
	水圧	0.28 – 0.41 MPa (2.8 – 4.1 bar) (40 – 60 psi)	
	消費量	1 L, (1,000 cm3) 毎分	60 in3 毎分

※ 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。

ハイテック株式会社
HITEC CO.,LTD.
〒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

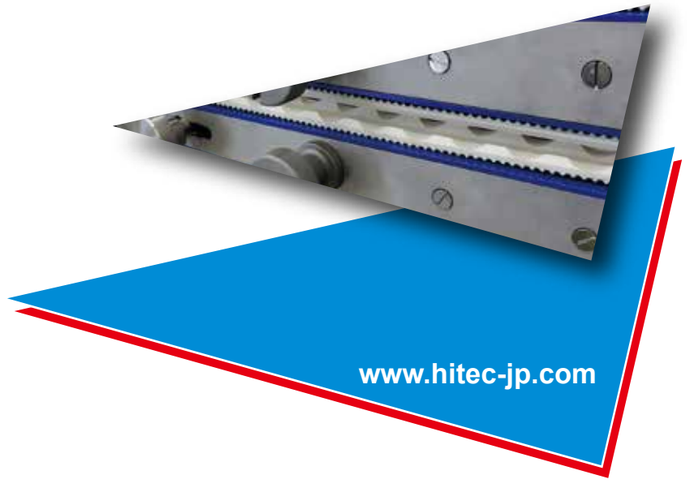
20250418　Ver.1

Solutions for today, Innovations for tomorrow.

定寸定量高速ソーセージ充填機

VACUUM LINKWEL MK-Ⅱ
VACUUM LINKWEL-L MK-Ⅱ

バキューム　リンクウェル　MK-Ⅱ
バキューム　リンクウェル-L　MK-Ⅱ



www.hitec-jp.com

リンキングチェーンが不要になりました！

定寸定量高速ソーセージ充填機
バキューム　リンクウェル　MK-Ⅱ
バキューム　リンクウェル-L　MK-Ⅱ

◀ VACUUM LINKWEL MK-Ⅱ
◀ VACUUM LINKWEL-L MK-Ⅱ

1㎜刻みで製品長さの設定が可能です！

リンキングチェーンを使わずに、
2枚の羽根と上下の2本のベルトによって、
一定重量・一定長さの人工ケーシングソーセージの生産を可能としました。

従来の弊社製充填機では、製品ごとに
リンキングチェーンの準備が必要ですが、
「バキューム リンクウェル MK-Ⅱ」では
それが不要となります。

1㎜刻みで製品長さの設定ができ、
長さを自由に変えられます。

リンキングチェーンを使わないため、
スペア部品が減り、
保管スペースも不要となります。

生産スピードも大幅にアップします！

製品の切り替えは、表示器上でのプログラム変更とノズル交換のみになりました。

リンキングチェーンを使わず、
製品長さ・重量を調整できることで、
製品規格に対して柔軟な対応を
行えるようになりました。

充填中のケーシングの破裂による稼働停止や、
形状不良等の不良率削減に繋がり、
生産スピードも、より高速になります。

真空充填機と高速充填機を一体化！

従来は、高速充填機に肉を供給するためにミートポンプが必要でしたが、
真空充填機と高速充填機を一体化することにより、１台で、
高速かつ定寸定量の人工ケーシングソーセージの充填が可能になりました。

配管内の残肉を減らし、製品の品質が向上します！

従来のミートポンプ＋高速充填機の場合は、
ミートポンプ部分のベーンポンプと高速充填機部分のギアポンプを肉が通過しました。
「バキューム リンクウェル マーク MK-Ⅱ」ではギアポンプを取り除き、
ベーンポンプだけを使用し、配管も短くなるため、
残肉量が削減されて肉の練れが大幅に減少し、製品の品質が向上します。

◀ **ベーンポンプ**

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、
肉を練らずにダメージなく定量で吐出します。

◀ **直接配管（マグネットフィルター付き）**

肉を傷めずに、品質が高く、
食感の良いソーセージを充填出来ます。
※マグネットフィルターはオプションです。

◀ **簡単な製品切り替え**

モニター機能は機械導入後、
どなたにでも直ぐに使用していただけるように、
シンプルで分かりやすい画面構成となっています。
日本製プログラムのため、誰でも簡単に操作でき、
生産データも得られます。

省スペースに設置することができます！

肉送りポンプと高速充填機を一体化することで、
設置スペースを大幅に削減しました。

サニタリー性も向上しました！

部品点数が少なくなったため、
洗浄時間も削減されます。

◀ **ユニバーサルコンベア**

ルーパーのフック間隔を
3タイプに変更可能です。