

いつもお世話になっております。ハイテック株式会社でございます。
年明けからあっという間に1か月半が過ぎ、早いものでもう2月も半ばとなりました。
一年で最も寒さが厳しい時期です。どうぞお身体に気をつけてお過ごしください。

今回のメルマガでは

1. ソーセージピーリングマシンの新モデル【セーバー30】のご紹介

- ① セーバー30とはどんな機械？
- ② セーバー30では何が新しくなった？

2. 展示会のお知らせ

をお届けします。

＊＊本メールは、これまでに展示会にご来場された方や、弊社担当とご挨拶をさせていただいた方へ配信しております。配信停止を希望される方はメール末尾をご覧ください＊＊

ソーセージピーリングマシンの新モデル【セーバー30】のご紹介



全世界で高いシェアを誇る弊社の全自動ソーセージピーリングマシンに新モデルが登場しました。

より高品質な仕上がりを追求するとともに、使いやすさやメンテナンスのしやすさを向上させました。

① セーバー30とはどんな機械？

加熱後のセルロースケーシングソーセージのケーシングを剥離する、皮なしソーセージ製造には欠かせないピーリングマシンです。

＊特徴＊

●様々な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。

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。

●優れたメンテナンス性

機械の背面に90%以上の開口面積を設けているため、点検・清掃の手が入りやすく、作業時間の短縮につながります。また、タンクユニット内のブロワーの位置を変更したことにより、万一の時のブロワーの修理や交換も簡単に行えます。

●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。

●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。

●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。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。

ホームページでも製品情報をご覧ください。

>>[ホームページへ](#)

②セーバー30では何が新しくなった？

既存のセーバー20からさらに使いやすくなりました。

●製品を送るアイドラーユニット部の改良

樹脂製ローラーを採用し、軽量化と調整のしやすさを実現。より製品に優しい仕様に。

●サニタリー性が向上

フレーム面をよりフラットにし、洗浄しやすい構造に。

●メンテナンス時間を大幅短縮

駆動部ベアリングをユニット化し、修理復旧がスムーズに。

- 調整が簡単に

ピーリングユニットの調整部分に目盛りがつき、ケーシングサイズに合わせた高さ調整が行いやすくなり、作業性と再現性がアップ。

- 安全性アップ

前面カバーを跳ね上げ式からスライド式に変更。

- さらに整備しやすい設計

ブロワーを装置後方に配置し、メンテナンス性向上。

- 作業動線を改善

ケーシングのゴミ箱を正面に設置し、本体とタンクを結ぶホースを短縮。



本体背面



タンク側面

ピーリング工程で課題となりがちな仕上がりの安定性向上に加え、日々の点検・清掃作業の負担軽減にも配慮し、現場での使いやすさと安全性をさらに高めました。生産現場の安定稼働と品質維持をしっかりとサポートします。

ホームページでも製品情報をご覧ください。

[>> ホームページへ](#)

[>> 製品一覧ページへ](#)

[>> ホームページ](#) [トップページへ](#)

展示会のお知らせ

3月以降の展示会の出展予定です。

【第50回 2026 食肉産業展】

日程： 2026年3月10日（火）～ 13日（金）

会場： 東京ビッグサイト

ブース： E7-FF007

公式サイト： [こちらから](#)

日本最大級の食肉総合見本市。「FOODEX JAPAN 2026」と同時開催。

【第36回西日本食品産業創造展'26】

日程： 2026年5月20日（水）～ 22日（金）

会場： マリンメッセ福岡

ブース： 決まり次第お知らせします

公式サイト： [こちらから](#)

西日本地域で最大級の、食に関する最新情報を発信する産業総合展。

【FOOMA JAPAN 2026】

日程： 2026年6月2日（火）～ 5日（金）

会場： 東京ビッグサイト

ブース： 決まり次第お知らせします

公式サイト： [こちらから](#)

世界最大級の食品製造総合展。

今年も展示会会場を通じて、皆さまと直接お話しできる機会が増えることを願っています。お近くの会場へお越しの際は、ぜひブースへお立ち寄りください！

今回もメルマガをお読みくださりありがとうございました。

今後ともハイテック株式会社をよろしくお願いいたします。

=====

ハイテック株式会社／営業部

〒226-0026 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

=====

～フォローをお待ちしています～



＊＊編集後記＊＊

先月アンゴラ出張に行ってきました。ハイテックではここ近年南米やアフリカへの販売にも力を入れています。南米やアフリカでは人工ケーシング（セルローズやコラーゲン）のソーセージを大量生産する方式が一般的です。【セルローズ 専用充填機 M-3】や今日紹介させて頂いたピーラーが良く売れます。12月に行ったメキシコでのデモでは外径24の270本のソーセージを14秒でピーリングしていました。ピーリングスピードに衝撃を受けました。

海外営業 R.A



このメールの送信者：eigyo@hitec-jp.com 宛先：report@hitec-jp.com
興味が無い場合 [購読の解除](#) | [Manage Preference](#) | [登録情報の更新](#)

<http://www.hitec-jp.com>