

- 生産能力：4,000 個/時
- 電 源：三相 AC200V
- 重 量：190kg
- 塩供給グラム数(1ショット)：片面 0.2g ~ 0.4g
- 消費電力：0.5kW
- 塩ホッパー最大許容量：約 2.5kg
- 機械寸法：725(幅)×650(奥行)×1615(高さ)mm



塩振り機 5

SFG

湿度管理で塩の詰まり防止！グラム精度大幅向上！

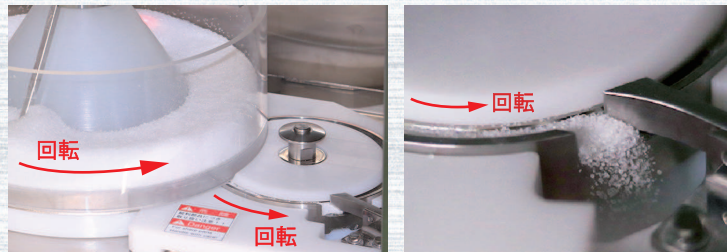
新機能 湿度管理により塩の固着・詰まりを防止

外湿度の影響を受けない、フルカバーの供給部を採用。また温風機を搭載し、操作パネルで湿度調整が可能。



新方式 すり切り定量供給

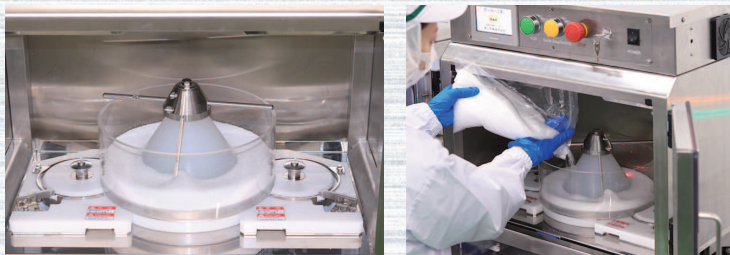
中央の塩ホッパーから塩供給部へ供給し、塩供給部を回転させることで安定した量を供給。



省力化 塩ホッパー容量約 2.5 kg (従来比 1.5 倍)

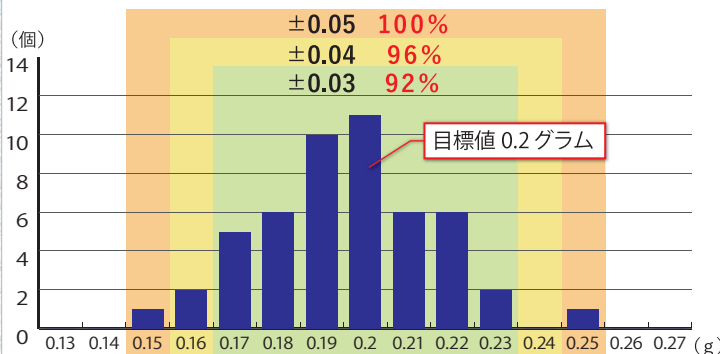
従来 2 つあった塩ホッパーを 1 つに集約。また、容量アップにより補充回数・時間削減を実現。

※塩の長時間保管には適していません。機械使用後は、別途乾燥庫等による保管をお願いします。



塩供給グラムデータ

※当社調べ (気温：21℃、外湿度 41%、庫内湿度 25%、N 数=50)



FUJISEIKI

福岡本社

〒812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35 TEL 092-411-2977

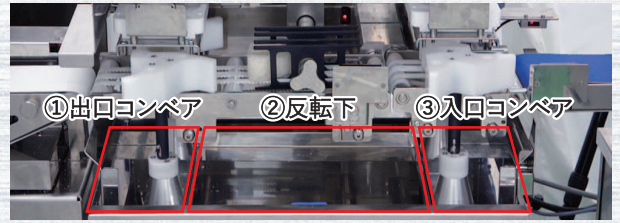
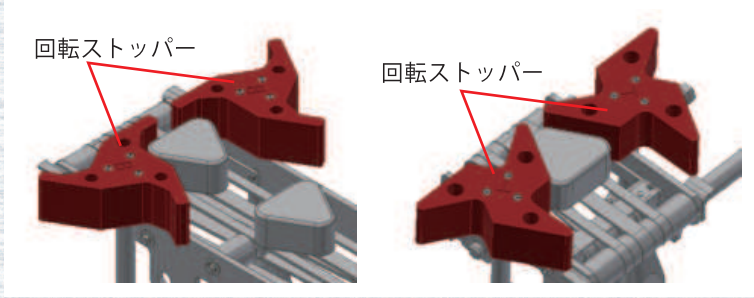


- 沖縄営業所
- 名古屋営業所
- 横浜営業所
- 仙台営業所
- 広島営業所
- 東京営業所
- 静岡出張所
- 盛岡出張所
- 岡山営業所
- 昭島出張所
- 宇都宮営業所
- 札幌営業所
- 大阪営業所
- 千葉営業所
- 新潟出張所
- 本社海外営業部
- Fujiseiki Food Machinery USA Inc. (アメリカ/ダラス)
- Fujiseiki Food Machinery ASIA Co.,Ltd. (タイ/バンコク)
- Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH (ドイツ/デュッセルドルフ)

こぼれ低減

位置決め機構

回転ストッパーで商品の位置決めをすることで、位置ずれを防止。またストッパーの側面が壁となり、更に塩のこぼれを低減。



塩こぼれ割合比較

(供給量に対して塩受け皿に残った量の割合)

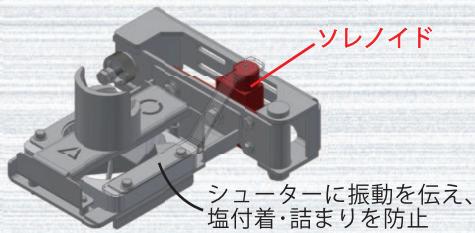
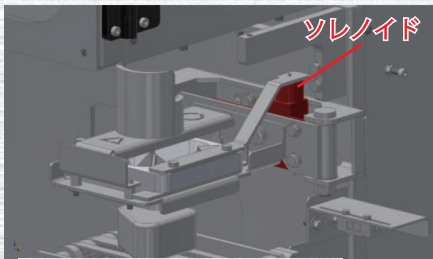
従来比約10%以上改善

	①出口コンベア	②反転下	③入口コンベア	合計
塩振り機5	1.1%	1.3%	0.7%	3.1%
従来機	3.3%	1.8%	7.2%	12.3%

※当社調べ (気温: 26°C、外湿度 48%、庫内湿度 25%、目標: 0.3g、N 数=600)

塩の付着・詰まり防止

ソレノイドにより振動を起し、シューターへの塩付着・詰まりを防止。

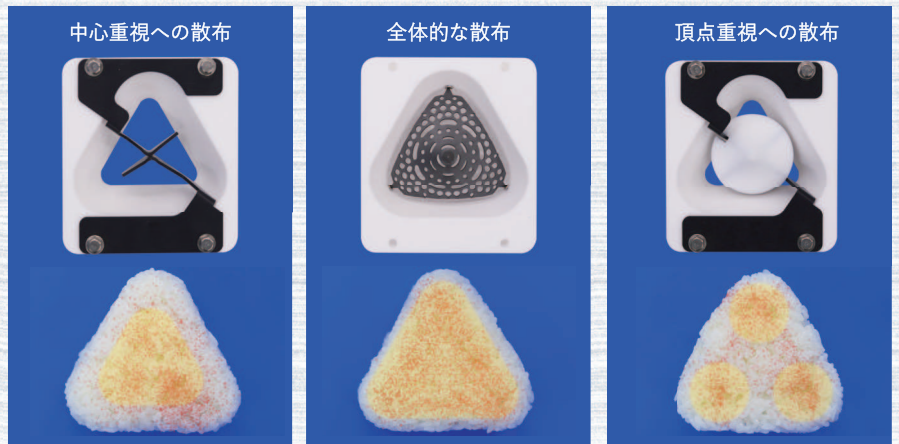


塩の散布位置を簡単に変更可能

シューターの形状を変更することで、塩の散布位置を変更することが可能。

※形状の詳細については営業員へお問い合わせください。

※散布状況を分かり易くする為、着色塩を使用しています。



機械レイアウト

