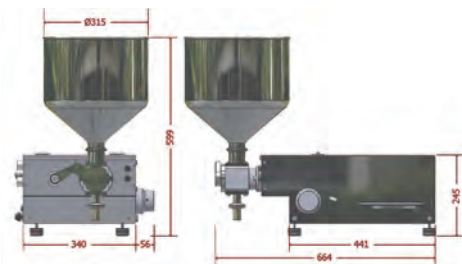


## エアピストン式充填機本体仕様 (YDAP-1)

電源	AC100V (76VA)
充填能力	10cc~420cc
ホッパー容量	19L
ノズル口金	標準φ14、φ25
エア	0.4Mpa以上
標準付属品	フットスイッチ φ14ノズル φ25ノズル
オプション	昇降テーブル ピストン弁 (液体用、中高粘度用) ワイヤーカット装置 攪拌装置 (汎用/アイス/二枚羽根) パイロットシリンダー (少量充填用)



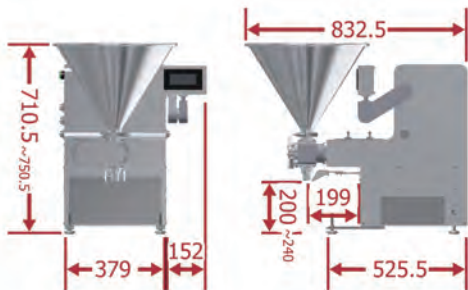
幅 約340mm×高さ 約245mm×奥行き約664mm

## 電動ピストン式充填機本体仕様 (YDSP)

電源	AC100V (490W)	充填能力 (ピストン径)	φ30(OP) 0~113cc
充填モータ	400w (サーボ)	φ58(標準)	0~420cc
弁駆動	90w	※充填量は計算上の値で条件によりかわります。	
操作	4型タッチパネル	充填スピード	1440/h(最大ストローク) 2880/h(中間ストローク)
ホッパー容量	19L		
ノズル口金	標準φ14、φ25		
標準付属品	フットスイッチ 標準ノズル		

オプション  
オプションユニット  
・昇降テーブル  
・ピストン弁 (液体用、中高粘度用)  
・ワイヤーカット装置

攪拌装置 (汎用/アイス/二枚羽根)  
パイロットシリンダー (少量充填用)  
保温用ラバーヒーター

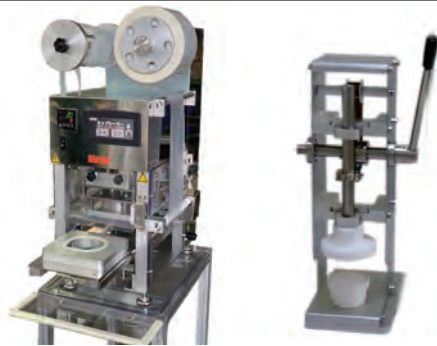


# ピストン式充填機 カタログ

アイスを充填するには・・・



+



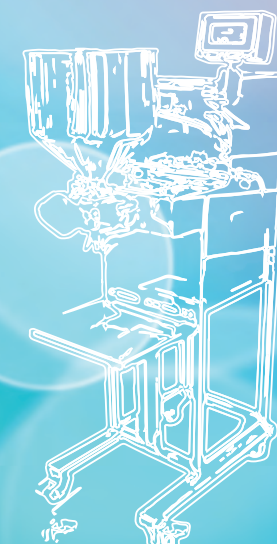
アイス充填装置

(充填機+温調テーブル+攪拌装置)

シール機・打栓機



YDAP



YDSP

**SOKI-NAKATA**

機械のオーダーメイドお受けします。  
こんな機械があったらいいな...  
この作業を自動化できたら...  
あなたのアイデアを実現します。

**株式会社ソーキナカタ**

静岡県藤枝市横内800-33  
TEL (054)641-1982 FAX (054)641-2158  
web@soki-nakata.co.jp http://www.soki-nakata.co.jp/

**DipToy™**

## エアーストン式充填機

YDAP-1

生地にやさしく  
固型分が混在してもOK

- ◇10cc~420ccまでの充填
- ◇エアースリンダを採用
- ◇単動・連続・寸動の3モード
- ◇フットスイッチ・パネルスイッチで簡単操作
- ◇充填量調整はハンドル回すだけの簡単操作

### 使用例

- ・アイスクリーム・シャーベット・シューパフ・プッセ
- ・餡充填、羊羹、ジャム、味噌、カレールウ、ソース、
- ・チャンジャ、塩辛、すり身
- ・生/カスタードクリーム、ハチミツ、黒蜜



モータ駆動に引けを取らない、強力なエアースリンダを採用して固型分が混在しても、安定した充填が可能です。部品点数が少なく、ピストン式の中でも軽量コンパクトになっています。エア圧力で加減を調整できるため、生地を傷めず、作業も安全に行えます。

## 電動ピストン式充填機

YDSP

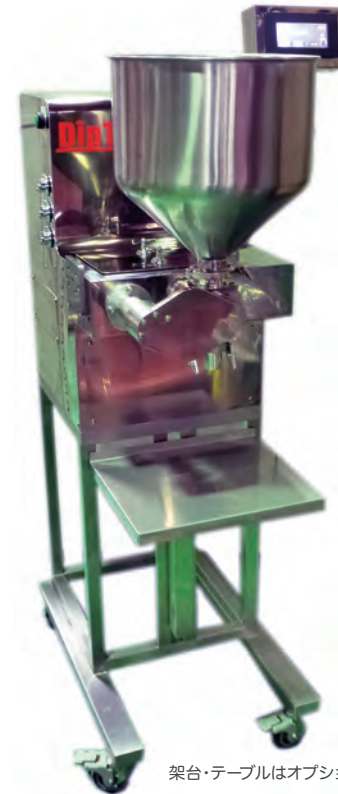
ピストン式のハイエンドモデル

充填能力 (ピストン径)

Φ30(OP)	0cc~113cc
Φ58(標準)	0cc~420cc

製造ライン組込時におすすめ  
充填量を変えても、  
時間あたりの個数は同じです

エアーストンの場合、充填量が変わるとストロークも変わるため1時間あたりの充填個数が変わります。この電動ピストンは、充填量を変えても、自動で演算し1時間あたりの充填個数は変わりません。製造ライン組込時の調整が大変に楽になります。



架台・テーブルはオプション



充填量は重量入力ができます

ピストン径と比重を入力する事で、重量(g単位)での設定ができます。ピストンのストロークは自動計算します。充填量の設定は0.1g単位で設定できます。

エア不要で電源のみ

動作はすべて、モータで動作します。ピストンはサーボモータで制御弁はACモータで強力に動作します。※オプションユニットにはエアが必要です。

設定だけで  
液だれ防止ができます

エアーストンではできない充填後の吸い戻し。電動ピストンの細かいサーボ制御で、充填後のノズル口に残った生地を再び吸い戻す事で、液だれを防止し安定した充填が可能になります。

◇すべて丸洗い可能



◇充填量調整は  
回すだけ...



◇便利な3つの機能  
単動・・・1ショット充填  
連動・・・繰り返し充填  
寸動・・・調整用



◇動作選択スイッチ  
・カッター  
・シャット弁  
・昇降テーブル

OP2 ◇攪拌装置

ホッパー内を攪拌し、充填量を安定させます。



OP3 ◇ピストン弁(液体用、高粘度用)

液体、もしくはタレ易い充填物に有効です。充填に連動したピストン弁が、タレを防止します。



OP4 ◇昇降テーブル

ノズル→容器の距離と充填タイミングが同じになる為、充填後の生地形状が毎回揃います。また、生地に手が触れにくくなる為、衛生的にも安心できます。



OP1 ◇ワイヤーカット装置

ノズルの先端に残る、切れの悪い生地をピアノ線で切り落とします。充填量のバラつきを減らし、タレを防止できます。



ごぼうサラダ



ホルモン



アイス



液体



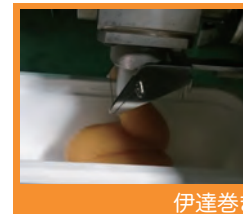
ケーキ



あんこ



きなこ



伊達巻き