

TACHIBANA

フレキシブル充填機

FLEXIBLE FILLER

TF-20,24

女性も操作カンタン

EASILY OPERATED BY EVERYBODY

ペットボトル・角ビン 切り替え3段階

ALL BOTTLES 3-STAGE SWITCHING

- メンテナンスフリー安全設計
- 冷酒・熱酒ワンタッチOK
- 低価格 ●切り替え簡単
- 交換部品ほとんど不要
- Maintenance free Safety design
- Cold sake & Hot sake convertible
- competitive price
- Switching smoothly
- Free from changing attachments



直線コンベア上で充填!
FILLED ON THE CONVEYER!

画期的な
タッチ式

Epoch-making machine
(TACHIBANA)

自動充填機 Automatic
Filler

TFシリーズ

SERIES

能力3000~3200本の実力。

本機は、多品種生産に対応したハイパワー充填機として設計、開発しました。従来の送り羽根方法とはまったく違ったシステムを実現した画期的充填機です。送り羽根不用で、交換のコストも時間もいりません。容器・充填量の変更は、切り替え簡単なワンタッチ操作、交換部品はほとんど必要とせず、酒類・飲料・液体調味料(醤油・酢)など多くの液体製品に最適です。

BOTTLING ABILITY 3000~3200 pcs./h

This filler is uniquely designed and developed as a useful filling machine applying for the varied types of bottling, achieving the reasonable system quite different from the conventional sending-blade method. The cost and time for replacement are eliminated without using the sending-blades. Switching of bottles is made by one-touch operation. Replacement parts are almost unnecessary. This filler is the most useful for liquid products such as liquors, portable water, liquid condiments (soy sauce, vinegar etc.).

●写真はTF-20です。
●This photo shows TF-20.
※3~3.5mのコンベアが標準で付いています。
*3~3.5m conveyor is provided originally.

自動充填機

TF シリーズ
SERIES

フレキシブル充填機ラインアップ。 FLEXIBLE LIQUID FILLER



TF-6



TF-10P

直線コンベア上で充填!
FILLED ON THE STRAIGHT CONVEYER!
アタッチメント不要
ATTACHMENTS NO NEED

直線コンベア上で充填。
FILLED ON THE STRAIGHT CONVEYER.

操作カンタンで女性もラクラク操作。
EASILY OPERATED BY EVERYBODY.

ソース・ドレッシングなど高濃度もOK。
DENSE LIQUID AVAILABLE SUCH AS SAUCE, DRESSING ETC.

■主な仕様 Main specifications

		TF-8 (ノズル8本) (8 nozzles)	TF-12 (ノズル12本) (12 nozzles)	TF-20 (ノズル20本) (20 nozzles)	TF-24 (ノズル24本) (24 nozzles)
能力 Ability	1.8ℓビン 1.8ℓ bottle	1100~1300pcs./h	1500~1700pcs./h	2400~2600pcs./h	3000~3200pcs./h
	300mlビン 300ml bottle	1800pcs./h	2500pcs./h	3500pcs./h	4000pcs./h
電源 Power supply		三相200V 200W (3-phase 200V 200W)			
材質 materials		SUS304			
コンプレッサー Compressor		0.4~0.75使用 (Compressor 0.4~0.75)			
外形寸法 size	W	1300×	1830×	1550×	1830×
	D	720×	720×	1000×	1000×
	H	2110 (mm)	2110 (mm)	2110 (mm)	2110 (mm)

●ノズル6本、8本、10本、12本、16本、20本、24本に対応します。ペット兼用機もあります。
Those with 6,8,10,12,16,20 or 24 nozzles and common types for "Pet bottle" are also available.

他社製品との性能比較

当社製フレキシブル充填機		他社製品
Xガイド、送り込みの羽根は、一切不要。 3種類の送り羽根にて多い所では、30種類以上のビン・ペットボトルを使用、生産されております。(角ビンも可能です。)	送り込み羽根	ビンの種類に依り、Xガイド、送り込み羽根の交換が必要です。(羽根1種類につき20万~50万円必要です。)
2秒で上下可能。 タンクの中に液が入っていてもシリンダーにより上下させる為、楽に2秒で上下が可能です。タンク洗いもラクラクです。	タンクの上下動	ビン種に合わせてタンクの高さ調整を行う時、ハンドルでピニオンギアを回転させて上下させる為、一度液を抜かねば重くて操作できない。
ビン割れの心配、一切なし。 直線上でビンをセンサーにて位置決めし、 <input type="checkbox"/> 型プッシャーで固定するため位置ずれがおきない。もし位置ずれがおきてもシリンダーで押すために圧力がかかると安全装置が作動し、自動停止します。	ビン割れ	Xガイド、送り羽根で送り込むために、位置ずれがおきた場合は、安全装置がない機械が多く、ラッパ、ノズルにかみこみ、破損の原因になる。(悪く行けば、ギヤの破損にも及ぶ)
ノズルが少なく時間短縮。(生酒も生産可能。) 入味調整は他社と同じ様に行うが、ノズルの本数がすくない分時間も短い。12本立で毎時2000本以上生産。他社は20本立以上必要。	入味調整時間	ノズルの多い分だけ、時間がかかる。
速度変更は切替スイッチでOK。(1秒で切替完了) 12本立の場合、1.8ℓ 15φノズルで毎時1700本、300ml 15φノズルで毎時2000本以上。コンベア-の速度は変更の必要なし。 ◎濃度の高いソース、焼肉、キムチ、ドレッシング製品も特殊装置を取り付けることで、12本立、2500本生産なされております。(160ml)	速度切替・能力	他社12本立の場合、1.8ℓで毎時800~850本。300mlで毎時1000本~1100本。能力の変更は、調整が必要なため、時間がかかる。
オーバーホール必要なし。部品代として約5万~30万円。 (自社にて部品取替工事も可能です。)	メンテナンス・コスト	オーバーホールに関して、完全オーバーホールの場合は本体仕入価格の1/3程かかる。

<http://www.tachibanakikou.co.jp> e-mail: info@tachibanakikou.co.jp



製造から販売まで... わたしたちは液体食品機械のエキスパートです。

立花機工株式会社

TACHIBANA INDUSTRY CO.,LTD.

本社・工場 〒610-02 京都府綴喜郡宇治田原町ネダ辻五番地
TEL.(0774)88-3060(代) FAX.(0774)88-3931
5 Nedatsuji, Ujitawara-cho, Tsuzuki-Gun, Kyoto, 610-02 Japan
TEL. 0774-88-3060 FAX. 0774-88-3931