

フレキシブル充填機

FLEXIBLE FILLER
TF-6, 8, 10, 12
16, 20



TF-8

TF-6, 8, 10, 12

能力500~1500本!

多品種・少量生産に最適
コストパフォーマンスの切り札!

- 冷酒・熱酒ワンタッチOK
- 低価格
- 交換部品ほとんど不要



TF-20

操作・切り替え カンタン

ペットボトル・角ビン
切り替え 3段階でOK!

自動充填機

TFシリーズ
SERIES

無駄なく、無理なく、
理想のシステム
直線コンベア上で
充填!!

待望のオプション装置
を開発しました!



「液垂れ防止ユニット」

ビンとキャップの隙間に生じる問題を防ぐ!
弊社充填機 全機種に取付け可能!!

特許取得

PATENTED
特許第7422441号

液体充填
装置

TACHIBANA-CO., LTD.

TF-16,20

能力1500~3000本!

多品種に対応したハイパワー機

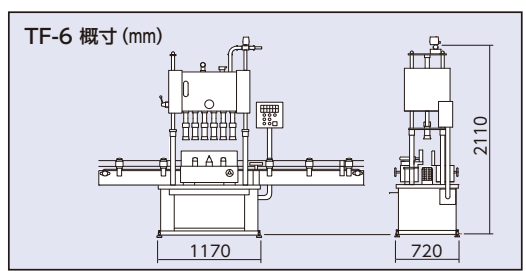
- タンクを2槽にすれば、
同じラインで2種類OK!



特許を取得したオプション装置を販売開始いたします。 現在稼働中の機械にも取り付け可能です。是非ご検討ください。



- 直線コンベア上で充填。
FILLED ON THE STRAIGHT CONVEYER.
- 操作カンタン。
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 ※ノズルサイズにより能力が変わります。

品番	TF-6 (ノズル 6本)	TF-8 (ノズル 8本)	TF-10 (ノズル 10本)	TF-12 (ノズル 12本)	TF-16 (ノズル 16本)	TF-20 (ノズル 20本)
能力 (pcs./h)	700~1100	900~1300	1200~1500	1300~1800	1500~2000	2000~2600
電源	三相 200V 200W					
材質	SUS304					
コンプレッサー	0.4~0.75 使用					
外形寸法 (mm)	W1170× D720× H2110	W1300× D720× H2110	W1550× D1000× H2110	W1300× D1000× H2110	W1300× D1000× H2110	W1550× D1000× H2110

フレキシブル充填機の特長 〈他社製品との性能比較〉

当社製 フレキシブル充填機 Our products

他社製品 Other products

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種類以上のピン・ペットボトルを使用して生産されております。(角ピンも可能です)
FREE FROM X-GUIDE, SENDING BLADE
Only 3 kinds of Sending Blades attached to the machine, by which more than 30 kinds of bottles and PET are being filled. (also available for square bottles)

**送り込み羽根
SENDING BLADE**

ピンの種類によりXガイド、送り込み羽根の交換が必要です。(羽根の種類別にかかりの費用が必要です)
The X-Guide and Sending Blades should be changed each time according to the kinds. (A considerable cost is required for each attachment.)

約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ため、2秒ほどで上下が可能です。タンク洗ひも簡単です。
TANK MOVES UP AND DOWN ON 2 SECONDS
Even if tank is fully filled up, it can be moved up and down owing to air-cylinder on about 2 seconds only, and it is easy for you to wash and linse the tank.

**タンクの上下動
UP AND DOWN
TANK MOVEMENTS**

ピ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ため、一度液を抜かないと重くて操作できない。
The height of tank should be adjusted according to the kinds of bottles. Then all Liquid must be taken out because of its heavy weight, which is moved up and down by revolving a handle to round the pinion gear.

ピン割れの心配、一切なし。
直線上でピンをセンサーにて位置決めし、型プッシャーで固定するため位置ずれしません。もし位置ずれがおきても安全装置が作動し、自動停止します。
NO FEAR OF BOTTLE BREAK
On the straight conveyer, bottles are to be stopped by the sensor and fixed by the shape pusher guide, which makes sure to be fixed correctly. If fixed out of order, safety device operates and make the machine stop and there is no fear of Bottle-Break.

**ビン割れ
BOTTLE BREAK**

Xガイド、送り羽根で送り込むため、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、ノズルに咬み込み、破損の原因になる。
Most of them don't have the Safety device for their sending systems by using the X-Guides and Sending-Blades. If the bottles swerve from the right course, that causes the bottles to break.

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様に行うが、ノズルの本数が少ないので調整時間も短縮できます。12本立で毎時2000本以上生産。他社は20本立以上必要。
SHORTENING TIME BY SMALL Q'TY OF NOZZLES (HOT & COLD FILLING AVAILABLE)
Filling adjustment should be made same as Other Filler. The time becomes shorter owing to its small qty of nozzles. 12-nozzle filler can fill more than 2,000 bottles/h. which is equal to 20-nozzle OTHER FILLER.

**調整時間
ADJUSTMENT TIME**

ノズルの多い分だけ、時間がかかる。能力の変更は調整することが多いため時間がかかる。
It takes more times because of its many nozzles. Changing abilities takes time because there are many adjustments.

速度変更は切替スイッチでOK。
12本立の場合、1.8L 14φノズルで毎時1300本、300ml 14φノズルで毎時1800本以上。コンベア速度は変更の必要無し。※濃度の高いソース、ドレッシング製品も特殊装置装着でOK!
SPEED CHANGES BY SWITCH (Just 1 second)
In the case of 12 rolls, 1700 bottles per hour with 1.8L 15φ nozzle, 2000 bottles per hour with 300ml 14φ nozzle, no need to change conveyor speed. *Sauce and dressing products with high concentration are also OK by installing special equipment!

**速度切替・能力
SPEED CHANGE
ABILITY**

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。
12-nozzle OTHER FILLER with 1.8L 15φ nozzle can fill 800-850pcs of 1.8L bottles/h, 1,000-1,100pcs of 300ml bottles/h. So as to change filling ability, it takes more time.

メンテナンスコストをできる限り安価に。
完全オーバーホールではなく、必要なときに部分的オーバーホールを実施。交換部品代が必要ですが、自社での部品取替工事も可能です。
KEEP MAINTENANCE COSTS AS LOW AS POSSIBLE.
Partial overhaul is carried out when necessary instead of complete overhaul. Replacement parts cost is required, but replacement of part can be made by yourself.

**メンテナンスコスト
MAINTENANCE
COST**

オーバーホールに関して、定期的な完全オーバーホールが必須です。相当の予算が必要でオーバーコストになる場合もあります。
Regarding overhaul, regular complete overhaul is required. If a considerable budget is required and it becomes overcost.

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。



お問い合わせは
電話 **0774-88-3060** FAX **0774-88-3931**
Website : tachibanakikou.co.jp Mail : info@tachibanakikou.co.jp
〒610-0253 京都府綴喜郡宇治田原町ネダ辻五番地
5 Nedatsuji, Ujijawara-cho, Tsuzuki-Gun, Kyoto, 610-0253 Japan