

GRINDER
グラインダー

AG/SFG GRINDERS
アジテーター / セルフフィードグラインダー

MIXER-GRINDERS
ミキサーグラインダー

DOMINATORS
ドミネイター

MIXERS
ミキサー

PROVISUR[®]
TECHNOLOGIES



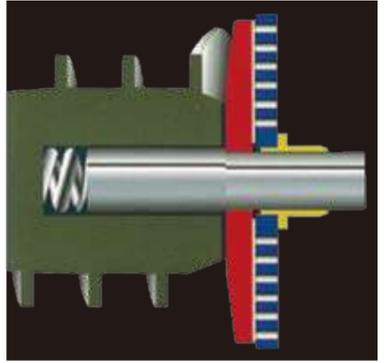
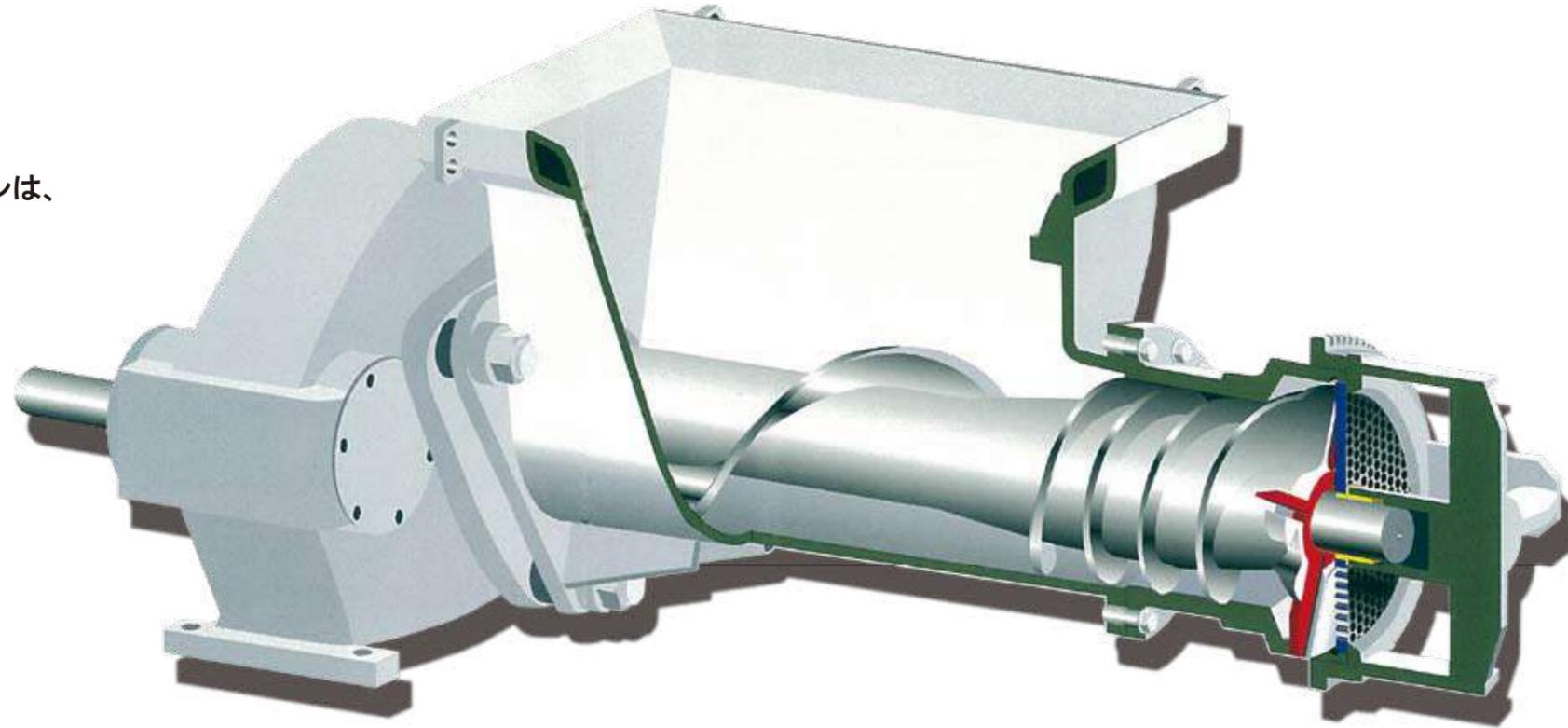
WEILER[®]
Food Processing Systems

ワイラー

高性能が実証されたグラインダー

優れた特徴:

- ★ USDA及びCE認証取得
- ★ 耐久性に優れた構造
- ★ グラインダーのギアボックスへのサスペンションは、3または4ポイント・サスペンション
- ★ 錫メッキまたはステンレススチール構造
- ★ 大容量のグラインダー
- ★ シングルそして複数プレート構成
- ★ 骨収集/除去オプション
- ★ カップ状のフィードスクリューフライト
- ★ ユニークなナイフホルダー・ドライブ・システム
- ★ バネが装填されたナイフホルダー
- ★ 自己研磨型インサートナイフ
- ★ 最小の温度上昇
- ★ 最終製品品質の改善
- ★ 容易な組み立て/分解による衛生的な取扱い
- ★ 完全な電気制御
- ★ 特定の用途に対応する構成
- ★ 軽微なメンテナンスコスト



バネ装着のナイフホルダー
クリーンカット、低温でのカットのための自己研磨型インサートナイフを有し、製品品質が向上します。



フィードスクリュー・ドライブ・ラグ
フィードスクリューに組み込まれ、高いドライブ強度を提供します。

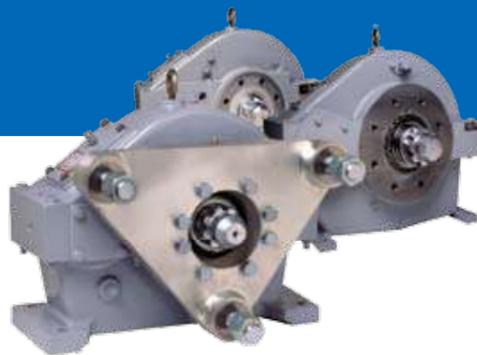


手作業で製作されるフィードスクリュー

種々のナイフスタイルと用途に合致するピッチと深さのカップ状のフライトが組み込まれています。



最大性能と安全を提供する部品とアクセサリ



高い駆動力を持つヘビーデューティー・ギアボックス
ワイラー・グラインダー用に特別に設計され、効果的で効率的な作業に必要なパワーと、適切なスピードを提供します。



封入型のギアボックス
改良された衛生的なデザインを提供します。



性能証明済みのヘッド・デザイン
直線またはらせん状の溝および異なるヘッド長により、グラインダーの効率を最大化します。



グラインダー・プレート
あらゆる穴形状やさまざまなプレートの厚みが利用できますので、ご指定の用途に対応します。



高精度で精巧なナイフホルダー
2, 3, 4枚ブレードの構成で、安価、交換可能なインサートまたは、ソリッドエッジです。



はね上げ式ホッパー・ガード

清掃などでグラインダー・ホッパーとガードに容易に近づくことができます。



調節式の脚

設置の要件に応じて機械高さを調節することができます。



ワイヤー純正交換部品

世界中で入手可能です。



ホッパー・ガード

標準的なモデルとほとんどの供給方式に対応しています。お客様の注文に応じてガードをご用意することもできます。



リングリフターとフィードスクリュー リフト/プーラー

安全で便利なリングとフィードスクリューの操作や取外しが可能です。



プレートリテイニングリング

さまざまな構成が利用できます。

CBCA連続骨収集アセンブリー

11インチ(280mm)モデルのみ他のモデルはBCAを使います。



自動供給機構のホッパー

製品のくっつきをなくし、生鮮食材の供給においても滑らかに機能します。

6 インチ (150mm)



モデル 6 C

- ◆ 粗挽き
- ◆ 仕上げ挽き
- ◆ 新鮮食材
- ◆ 粉碎済みの冷凍食材
- ◆ 温度調整した肉ブロック
(サイズ300×250×75mm)

原材料

- 骨収集回収
- 牛肉
- チーズ
- 脂肪
- 羊肉
- ぐず肉
- 豚肉
- 鶏肉
- 鶏骨
- 鶏皮
- 魚介類
- 子牛の肉
- 他

オプション：

- 骨/筋収集アセンブリー
- サイドマウントフレーム
- 特殊ホッパーエクステンション
- レグ・エクステンション
- 電気制御

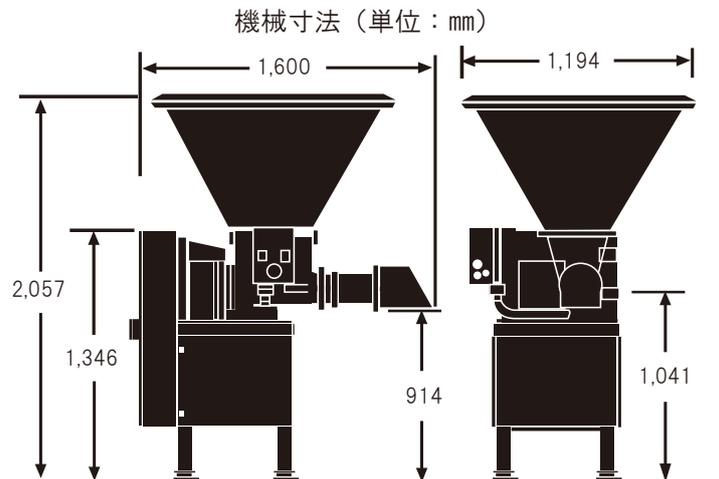
ワイラー社製グラインダーとしては一番小型の機械ながら、ワイラーグラインダーの長所を全て備えた機種です。あら挽きや仕上げ挽き、温度調整した肉ブロックも投入可能。小型ながら様々な用途に対応いたします。

グラインダーの専門メーカーであるワイラー社はあらゆる用途・製品・市場のご要望に対応いたします。フィードスクリュウ・ヘッドの形状からギアボックスにいたるまで、お客様のご要望に適したグラインダーをご提案いたします。

6 C テクニカルデータ

モーター	最高25馬力 (18.5 k w)
フィードスクリュウ直径	5インチ (125mm)
プレート直径	6インチ (150mm)
ギアボックス	1362-6HB
サスペンション	4ポイント
処理能力	約300~1,500kg/時間 ※1
推定出荷重量	650kg
投入可能なブロックサイズ	最大300mm×250mm×75mm

※1 原料・挽き目サイズにより変動



8-5/8 インチ (220mm)



中型ながら、中／大規模加工工場においても問題なくご利用いただける処理量を実現。

グラインダーの専門メーカーであるワイラー社はあらゆる用途・製品・市場のご要望に対応いたします。フィードスクリュー・ヘッドの形状からギアボックスにいたるまで、お客様のご要望に適したグラインダーをご提案いたします。

878テクニカルデータ

モーター	最高50馬力 (37 k w)
フィードスクリュー直径	7インチ (180mm)
プレート直径	8-5/8インチ (220mm)
ギアボックス	1780-6HB (オプション有り)
サスペンション	3ポイント
処理能力	約500~3,000kg/時間 ※1
推定出荷重量	1,070kg
投入可能なブロックサイズ	最大450mm×350mm×125mm

※1 原料・挽き目サイズにより変動

モデル 878

- ◆ 粗挽き
- ◆ 仕上げ挽き
- ◆ 新鮮食材
- ◆ 粉碎済みの冷凍食材
- ◆ 機械分離機のためのリダクション
- ◆ レンダリング
- ◆ 温度調整した肉ブロック
(サイズ450×350×125mm)

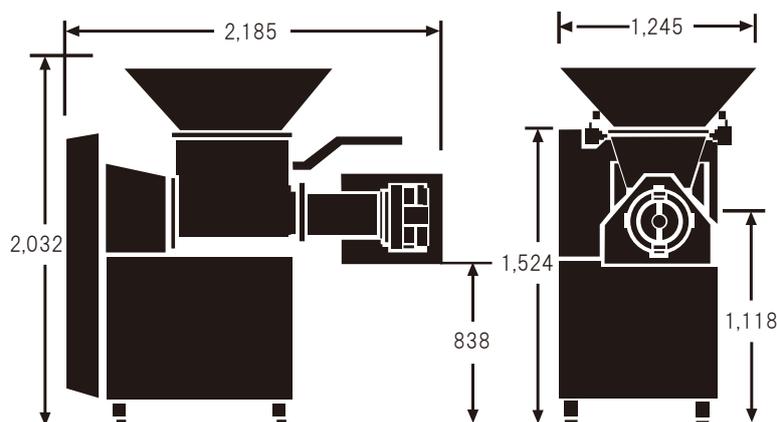
原材料

- 骨収集回収
- 牛肉
- チーズ
- 脂肪
- 果物
- 羊肉
- くず肉
- 豚肉
- 鶏肉
- 鶏骨
- 鶏皮
- 魚介類
- 子牛の肉
- 野菜
- イースト
- 他

オプション：

- ブロックガイド
- 骨／筋収集アセンブリー
- ダブルプレートアセンブリー (DPA)
- 電気制御
- FP1000 フィードスクリュープーラー
- 1398-5HB または 1992-5HB ギアボックス
- ヘッドデザイン
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター
- サイドマウントフレーム
- 特殊ホッパーエクステンション
- トランジションファンネル
- 最高 100 馬力

機械寸法 (単位: mm)





モデル 806

- ◆ 粗挽き
- ◆ 仕上げ挽き
- ◆ 新鮮食材
- ◆ 粉碎済みの冷凍食材

原材料

- | | | |
|---------|-------|--------|
| ■ 骨収集回収 | ■ くず肉 | ■ 魚介類 |
| ■ 牛肉 | ■ 豚肉 | ■ 子牛の肉 |
| ■ 脂肪 | ■ 鶏肉 | ■ 他 |
| ■ 羊肉 | ■ 鶏骨 | |

オプション：

- 骨／筋収集アセンブリー
- 電気制御
- FP1000 フィードスクリューパーラー
- ヘッドデザイン
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター
- サイドマウントフレーム
- 特殊ホッパーエクステンション
- トランジションファンネル

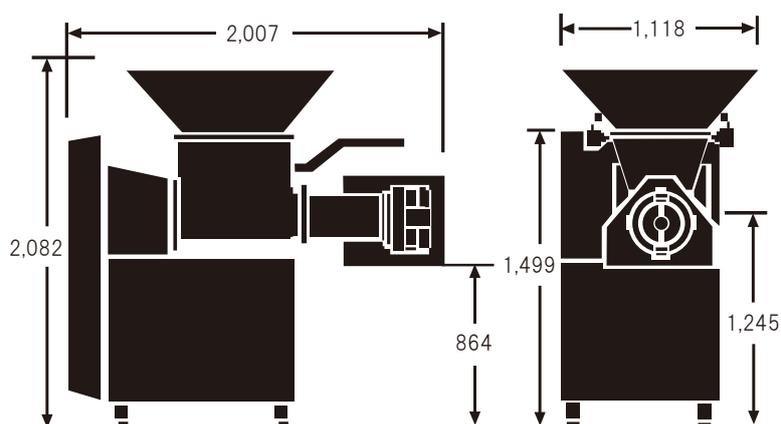
8-5/8 インチのプレートと6インチ径のフィードスクリュウを採用した中型機。1次挽きされた肉類の2次処理等に適した機種です。グラインダーの専門メーカーであるワイラー社はあらゆる用途・製品・市場のご要望に対応いたします。フィードスクリュウ・ヘッドの形状からギアボックスにいたるまで、お客様のご要望に適したグラインダーをご提案いたします。

806テクニカルデータ

モーター	最高50馬力 (37 k w)
フィードスクリュウ直径	6インチ (152mm)
プレート直径	8-5/8インチ (220mm)
ギアボックス	1780-6HB
サスペンション	4ポイント
処理能力	約500~3,000kg/時間 ※1
推定出荷重量	1,293kg

※1 原料・挽き目サイズにより変動

機械寸法 (単位: mm)



11 インチ (280mm)



11インチ(280mm)の大口徑プレートと7インチのフィードスクリューにより牛・豚肉、鶏肉は元より、水産物や果物類等の様々な原料の大量処理が可能です。

モデル 1107

- ◆ 粗挽き
- ◆ 仕上げ挽き
- ◆ 新鮮食材
- ◆ 粉碎済みの冷凍食材
- ◆ 機械分離機のためのリダクション

原材料

- 骨収集回収
- 牛肉
- チーズ
- 脂肪
- 果物
- 羊肉
- くだ肉
- 豚肉
- 鶏肉
- 鶏骨
- 鶏皮
- 魚介類
- 子牛の肉
- 野菜
- イースト
- 他

オプション：

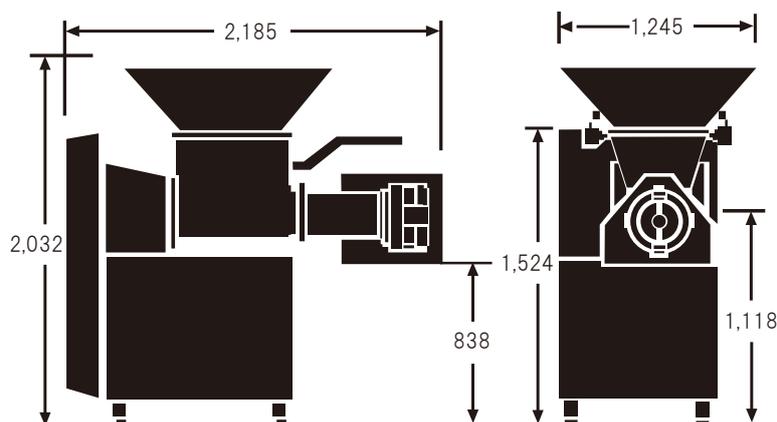
- ブロックガイド
- 骨/筋収集アセンブリー
- ダブルプレートアセンブリー (DPA)
- 電気制御
- FP1000 フィードスクリュープーラー
- 1398-5HB または 1992-5HB ギアボックス
- ヘッドデザイン
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター
- サイドマウントフレーム
- 特殊ホッパーエクステンション
- トランジションファンネル
- 最高 75 馬力

1107テクニカルデータ

モーター	最高50馬力 (37 k w)
フィードスクリュー直径	7インチ (180mm)
プレート直径	11インチ (280mm)
ギアボックス	1780-6HB (オプション有り)
サスペンション	3ポイント
処理能力	約500~5,000kg/時間 ※1
推定出荷重量	1,070kg

※1 原料・挽き目サイズにより変動

機械寸法 (単位: mm)





モデル 1109

- ◆ 粗挽き
- ◆ スジ抜き
- ◆ 仕上げ挽き
- ◆ 新鮮食材
- ◆ 粉碎済みの冷凍食材
- ◆ 機械分離機のためのリダクション
- ◆ レンダリング
- ◆ 温度調整した肉ブロック、冷凍肉ブロック
(サイズ550×375×150mm)

原材料

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|------|-------|------|------|------|------|------|-------|------|------|------|-------|--------|------|-----|--------|-----|------|------|------|------|------|--------|
| ■ 骨収集回収 | ■ 牛肉 | ■ チーズ | ■ 脂肪 | ■ 羽毛 | ■ 果物 | ■ 獣皮 | ■ 羊肉 | ■ くだ肉 | ■ 豚肉 | ■ 鶏肉 | ■ 鶏皮 | ■ 魚介類 | ■ 子牛の肉 | ■ 野菜 | ■ 他 | ■ イースト | ■ 骨 | ・ 牛骨 | ・ 魚骨 | ・ 羊骨 | ・ 豚骨 | ・ 鶏骨 | ・ 子牛の骨 |
|---------|------|-------|------|------|------|------|------|-------|------|------|------|-------|--------|------|-----|--------|-----|------|------|------|------|------|--------|

オプション：

- ブロックガイド
- 骨/筋収集アセンブリー
- ダブルプレートアセンブリー (DPA)
- 電気制御
- FP1000 フィードスクリーパーラー
- 16123-5HC ギアボックス
- ヘッドデザイン
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター
- サイドマウントフレーム
- 特殊ホッパーエクステンション
- トランジションファンネル
- トリプルプレートアセンブリー (TPA)
- 最高 200 馬力

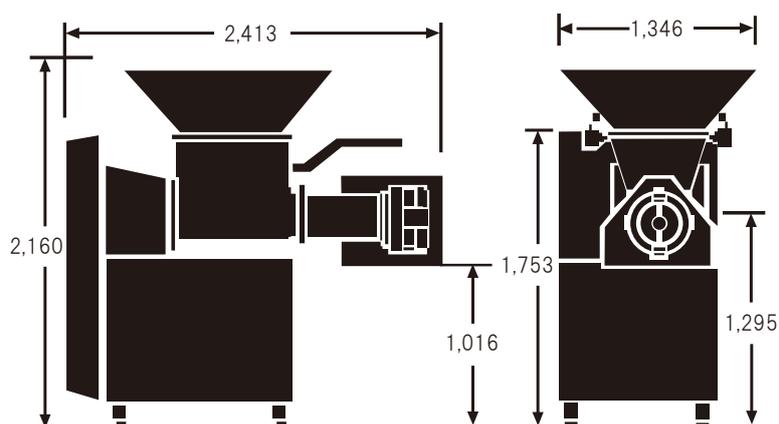
11インチ(280mm)の大口径プレートと9インチ(230mm)のフィードスクリーを採用した、ワイラー社製グラインダーの中で最高の販売実績を持つグラインダーです。一般的なグラインダーの使用用途に加え、骨や獣皮のような高い負荷のかかる原料にも使用されております。ありとあらゆる用途に対応可能な高処理の万能機械です。

1109テクニカルデータ

モーター	最高100馬力 (75 k w)
フィードスクリー直径	9インチ (230mm)
プレート直径	11インチ (280mm)
ギアボックス	1398-5HBまたは1992-5HB (オプション有り)
サスペンション	3ポイント
処理能力	約1,500~100,000kg/時間 ※1
推定出荷重量	1,740kg
投入可能なブロックサイズ	最大550mm×375mm×150mm

※1 原料・挽き目サイズにより変動

機械寸法 (単位: mm)



16インチ (400mm)



モデル 1612

- ◆ 粗挽き
- ◆ 粉碎済みの冷凍食材
- ◆ レンダリング
- ◆ 温度調整した肉ブロック、冷凍肉ブロック (サイズ610×458×229mm)

原材料

- 牛肉
- 豚肉
- 脂肪
- 果物
- 獣皮
- 羊肉
- 鶏肉
- 鶏皮
- 魚介類
- 子牛の肉
- 野菜
- 他
- 骨
 - ・牛骨
 - ・魚骨
 - ・羊骨
 - ・豚骨
 - ・鶏骨
 - ・子牛の骨

オプション：

- ブロックガイド
- 電気制御
- FP1000 フィードスクリーブラー
- ヘッドデザイン
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター
- サイドマウントフレーム
- 特殊ホッパーエクステンション

16インチ (400mm) の大口径プレートと12インチ (300mm) のフィードスクリュウにより構成されるワイラークラインダーの中でも最大級の能力を誇るグラインダーです。

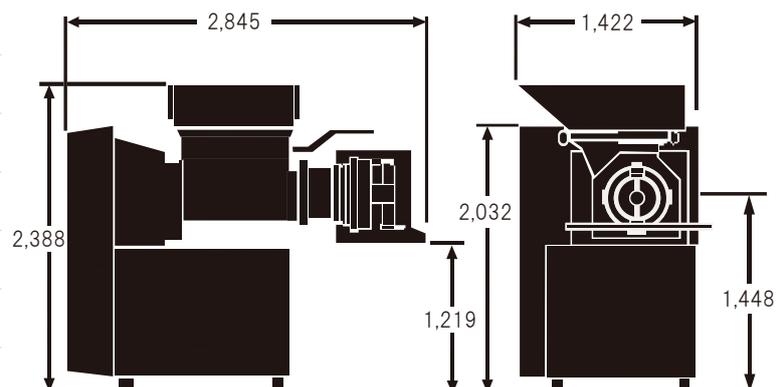
冷凍ブロックの1次挽きや硬骨の粉碎処理も、最大で200馬力 (150KW) のモーターを搭載可能な堅牢な構造により、問題なく加工できます。

1612テクニカルデータ

モーター	最高200馬力 (150 k w)
フィードスクリュウ直径	12インチ (300mm)
プレート直径	16インチ (400mm)
ギアボックス	16123-5HC
サスペンション	3ポイント
処理能力	約3,000~18,000kg/時間 ※1
推定出荷重量	3,100kg
投入可能なブロックサイズ	最大610mm×458mm×229mm

※1 原料・挽き目サイズにより変動

機械寸法 (単位：mm)



AG/SFG

アジテーター付 セルフフィードグラインダー



878AG
1107AG
1109AG



モデル 878AG
1107AG
1109AG
1109SFG

- ◆ 粗挽き
- ◆ スジ抜き
- ◆ 仕上げ挽き
- ◆ 新鮮食材

原材料

- 牛肉
- 鶏肉
- イースト
- 豚肉
- 魚介類
- 他
- 羊肉
- 子牛の肉

オプション：

- 骨／筋収集アセンブリー
- ダブルプレートアセンブリー (DPA)
- 電気制御
- FP1000 フィードスクリープーラー
- ヘッドデザイン
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター



1109SFG

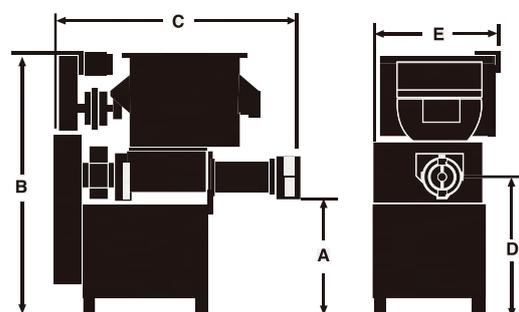
ワイラー社製グラインダーの上部にアジテーター（攪拌パドル）を搭載したモデルです。

大まかな攪拌およびホッパー内部でのブリッジ（原料詰まり）を防ぎ、グラインダー部へ確実に原料を送り込みます。

AG/SFGテクニカルデータ

モデル	寸法					ホッパー容量 (リットル)	グラインダー電源 (KW)	パドル電源 (KW)	フィードスクリー直径 (mm)	プレート直径 (mm)	ギアボックス	出荷重量 (kg)
	A	B	C	D	E							
878AG	889	2,007	1,804	1,042	965	283	37	0.75	180	220	1780-6HB	1,474
1107AG	864	2,007	1,829	1,042	965	283	37	0.75	180	280	1780-6HB	1,474
1109AG	889	2,159	2,134	1,093	1,041	566	75	1	230	280	1992-5HB	2,268
1109SFG	508	2,083	2,972	711	1,677	1,416	75	4	230	280	1992-5HB	2,541

機械寸法図



MIXER GRINDER

ミキサーグラインダー

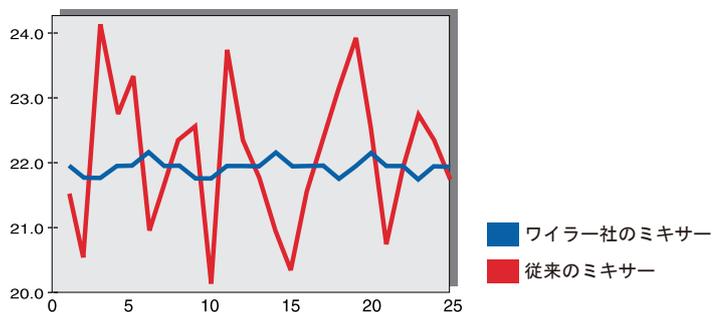
ワイラー社製ミキサーグラインダーは定評のある独自のミキサーとグラインダーを一体化させ、設置スペースの削減と原料輸送の手間・時間を削減することが可能です。独自のオーバーラップパドルシステムにより、短時間で均一な攪拌を行えます。

ミキサーの特徴：

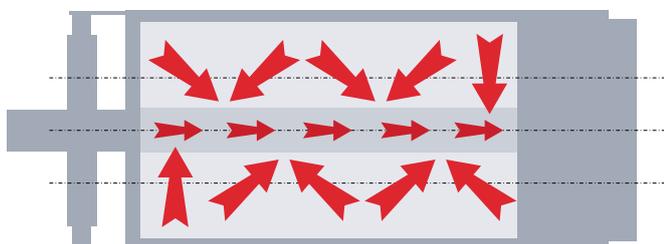
- ★ USDA及びCE認証取得
- ★ ステンレススチール構造
- ★ ユニークなツイン・オーバーラップの二重反転パドル
 - ・低いパドル回転速度
 - ・均質なミキシング
 - ・混合時間を最小化
- ★ 磨き上げられた食品接触面
 - ・脂肪の分離を減少
 - ・製品の無駄を軽減
 - ・清掃時間の軽減
 - ・歩留りの増加
- ★ 十分な長さのアンロードスクリュー
 - ・排出量を制御
 - ・グラインダーへの適切な原料供給
- ★ 耐久性に優れた構造
- ★ 完全な電気制御
- ★ 軽微なメンテナンスコスト



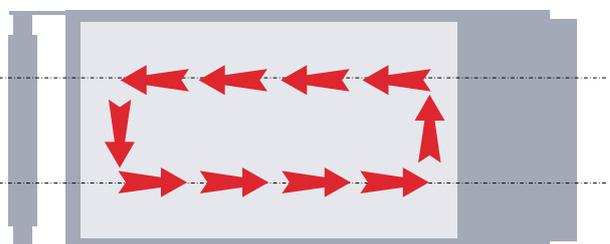
脂肪分析サンプル比較



ミキシング中の製品の動き



ワイラー社のツインオーバーラップ
2重反転パドルシステムとアンロードスクリュー



一般的なリボンまたはパドルミキサー



モデル **MG806/20A**
MG878/210A
MG1107/210A
MG1109/360A

- ◆ 攪拌・混合／粗挽き
- ◆ 攪拌・混合／仕上げ挽き

原材料

- 牛肉
- 羊肉
- 子牛の肉
- 豚肉
- 魚介類
- 野菜
- 鶏肉
- 果物
- その他

オプション：

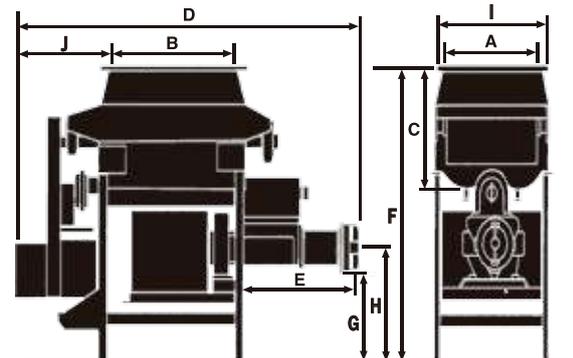
- 骨／筋収集アセンブリー
- 冷却システム
- ダブルプレートアセンブリー (DPA)
- 電気制御
- FP1000 フィードスクレーパー
- レグ・エクステンション
- リングデザイン
- リングリフター
- トランジションファンネル
- トリプルプレートアセンブリー (TPA)
(MG1107/210A と MG1109/360A のみ)

ミキサーグラインダーテクニカルデータ

モデル	ホッパー容量 満水時 (リットル)	ホッパー容量 パドル上部 (リットル)	グラインダー 電源 (KW)	パドル 電源 (KW)	アンロード スクレュー 電源 (KW)	フィード スクレュー 直径 (mm)	プレート 直径 (mm)	ギアボックス	出荷重量 (kg)
MG806/20A	765	566	22	5.5	4.0	152	220	1362-6HB	3,175
MG878/210A	1,500	990	37	7.5	5.5	180	220	1780-6HB	3,402
MG1107/210A	1,500	990	37	7.5	5.5	180	280	1780-6HB	3,402
MG1109/360A	2,435	1,700	75	11.0	5.5	230	280	1992-5HB	3,992

モデル	寸法 (mm)									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
MG806/20A	808	1,066	727	3,167	1,320	2,171	815	988	1,159	723
MG878/210A	943	1,349	956	3,270	1,181	2,289	741	914	1,127	648
MG1107/210A	943	1,349	956	3,410	1,314	2,289	711	914	1,127	648
MG1109/360A	1,083	1,959	994	3,988	1,283	2,412	742	942	1,267	646

機械寸法図



DOMINATOR

ドミネイターシリーズ



DOMINATOR MG14/360A



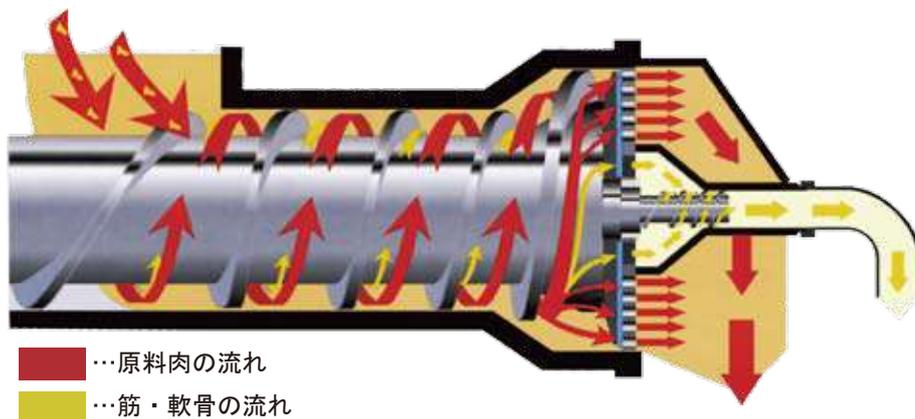
DOMINATOR 14



ワイラー社の持つグラインダーに関する70年以上に及ぶ経験・知識に基づき設計された最新鋭のグラインダーが『ドミネイター』です。ワイラー社が考案した「バランスフロー設計」により、

- 安定した製品粒度
- 細胞破壊の最小化による安定した食感の実現
- 品温上昇の最小化
- 赤身・脂肪の分離の減少
- 水分含有量の維持（歩留りの改善・風味の改善）

を実現いたします。



- 原料肉の流れ
- 筋・軟骨の流れ



MIXER

ミキサー

ワイラー社製ミキサーは独自のオーバーラップパドルシステムにより、一般的なミキサーと比較し短時間で均一に攪拌が可能です。

攪拌による温度上昇を最小限に抑え、製品品質の安定に効果を発揮します。CO2 冷却システムやサンプル採取用のグラインダー取付等のオプションもご用意可能です。



M210A



VM36

CONVEYORS

搬送コンベア各種

ワイラー社ではお客様のご希望の処理能力や製品仕様に合わせた機械選定はもちろん、各種搬送コンベアも自社にて製造しご提供いたします。

ご要望の処理能力と工場レイアウトに則したさまざまな直径・長さ・角度のスクリーンコンベアや幅・機長の異なるベルトコンベアを選定しご提案いたします。





PROVISUR

TECHNOLOGIES

Beehive Cashin Formax Weiler

東亜交易株式会社

〒167-0051 東京都杉並区荻窪4-29-10 中田第2ビル
TEL: 0 3 (3 2 2 0) 2 4 1 1 FAX: 0 3 (3 2 2 0) 2 4 2 4
URL: <http://toa-koeki.co.jp> e-mail: toaco@toa-koeki.co.jp

TOA KOEKI CO.,LTD.

NAKADA DAI-NI BLDG. NO : 29-10, OGIKUBO, 4-CHOME,
SUGINAMI-KU, TOKYO 167-0051 JAPAN
TEL : +81 3 3220 2411 FAX : +81 3 3220 2424
URL : <http://toa-koeki.co.jp> e-mail : toaco@toa-koeki.co.jp