

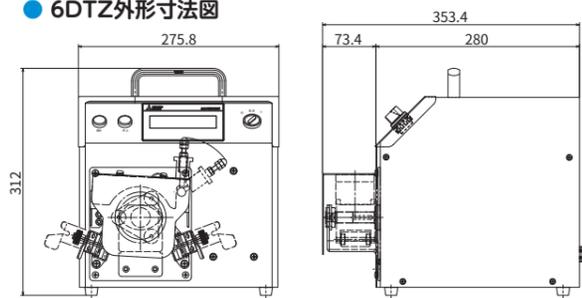
お手軽な
卓上サイズ

チューブ充填機

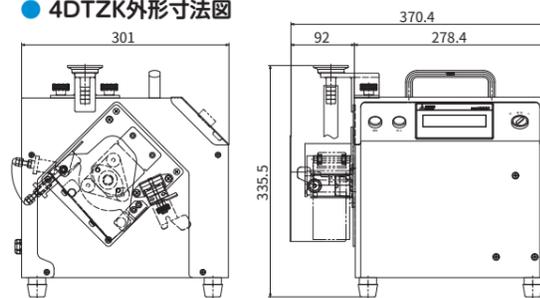
DTZ

DTZ仕様

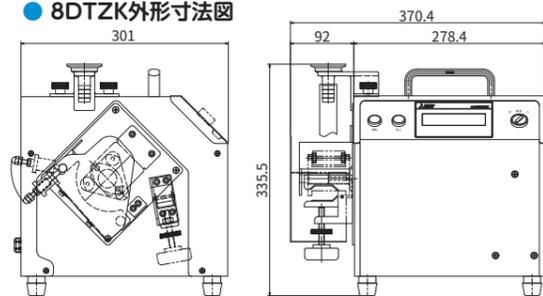
● 6DTZ外形寸法図



● 4DTZK外形寸法図



● 8DTZK外形寸法図



● DTZシリーズ仕様

型式	本体サイズ (mm)	本体重量	電源	モーター出力
6DTZ	W275.8×H312×D353.4	約13.6kg	AC100V	90W
4DTZK	W370.4×H333.5×D301	約14.3kg		
8DTZK	W370.4×H333.5×D301	約15.4kg		

● DTZシリーズ能力表

機種	各項目	ローター数	チューブ内径	充填量	計量制御		タイマー制御	
					充填時間	精度	充填時間	精度
6DTZ	ローター数	3本	φ10	水100g	6秒	±1g	3秒	±2g
					5秒	±2g	2秒	±3g
4DTZK	ローター数	3本	φ6	水50g	8秒	±0.5g	4.5秒	±0.5g
					4.5秒	±0.5g	2.5秒	±0.5g
8DTZK	ローター数	3本	φ16	水1000g	16秒	±2g	12秒	±4g
					12秒	±2g	8秒	±4g

● DTZシリーズ 対応チューブ内径

機種	チューブ内径		
	φ6	φ10	φ12
6DTZ	○	○	×
4DTZK	○	○	○
8DTZK	×	×	○

小型充填機のNo.1企業

NAOMI 株式会社 ナオミ

ご用命・お問い合わせは ☎ 0120-24-3616

平日 9:00~17:00
(昼休み12:00~13:00 土日祝は除く)

各拠点にショールームを併設しております。見学をご希望の方は、一度お問い合わせください。

■ 本社・関西営業所

〒562-0031 大阪府箕面市小野原東1-2-83
TEL: 072-730-2703 FAX: 072-730-2777

■ 北海道営業所

〒007-0842 北海道札幌市東区北42条東9-2-11F
TEL: 011-299-3960 FAX: 011-299-3963

■ 東北営業所

〒981-3117 宮城県仙台市泉区市名坂字御釜田147-2
TEL: 022-352-7038 FAX: 022-352-8250

■ 関東営業所

〒331-0814 埼玉県さいたま市北区東大成町2-218 サンライトビル1F
TEL: 048-767-6899 FAX: 048-652-4466

■ 中四国営業所

〒720-0045 広島県福山市宝町3-5-1F
TEL: 084-999-0703 FAX: 084-999-0709

■ 九州営業所

〒812-0004 福岡県福岡市博多区榎田1-8-31 榎田ビジネススクエア102号室
TEL: 092-292-1470 FAX: 092-292-1512

Webサイトで最新情報を発信しています。



コーポレートサイト
充填動画や最新のお知らせは、
こちらからご覧ください。
<https://www.naomi.co.jp/>

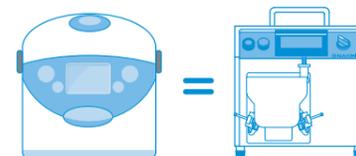


弊社製品をご検討頂く前に
注意事項をお読みください
<https://www.naomi.co.jp/attention/>



point 1 コンパクト

家庭用炊飯器サイズの小型液体充填機です。卓上に設置できるので、スペースを取りません。100V対応なので家庭用電源で動きます。



point 2 5分で洗浄完了

原料はチューブの中だけを通る構造なので、機械の分解は不要です。洗浄はチューブのみでOK！お手入れカンタンな機械です。



point 3 タイマー・計量制御が1台で

DTZ-Wであれば、タイマー制御と計量制御が1台の充填機で対応できます。スピーディーな充填を行うときはタイマー制御、精度を求めるときは計量制御と用途に合わせて充填方法をお選びいただけます。



コンパクトな卓上サイズで幅広い液体充填！ スピーディーな充填も高精度充填もおまかせ

用途に合わせてタイマー制御(T)か計量制御(W)かをお選びください

※タイマー制御(DTZ-T)を選ばれた場合は計量制御はできません

サラサラ 6DTZ-T/W

●多品種小ロットの生産に最適な液体専用充填機です



6DTZ-T(タイマー制御)

W275.8×H312×D353.4mm

6DTZ-W 計量制御



計量ユニットを付けることにより高精度充填が可能です。



主な充填物

プリン/ゼリー/水ようかん/漬物液/液卵/
ジュース/ドレッシング/だし醤油/除菌水/
化粧水など

サラサラ トロトロ 4DTZK-T/W

- 高精度の充填に最適です
- 10g~500g程度の流動性のある中粘度充填におすすめです



4DTZK-W(ホッパー仕様)

4DTZK-T (タイマー制御) 吸込仕様



ホッパーを外すと液体充填もできます。完全自吸が可能で、呼び水は不要です。



主な充填物

ソース全般/たれ/中華あん/寒天/
ケチャップ/梅肉など

サラサラ トロトロ 8DTZK-T/W

- 大容量充填に最適です
- 1台で液体も粘体も充填できる汎用性の高い充填機です



8DTZK-W(ホッパー仕様)

8DTZK-W (計量制御) 吸込仕様



ホッパーを外すと液体充填もできます。



主な充填物

カレールー/スープ/ジャム/だし/
ソース/パスタソース/クラムチャウ
ダーなど

DTZシリーズの便利な特長



▶ **タッチパネルで操作簡単**
機械が苦手な方でも簡単に操作
できます

▶ **20品目設定可能**
品種替えが簡単で効率がアップ
します



▶ **100℃まで充填OK**
安全な耐熱用チューブなので、
熱々の充填物にも対応可能です



オプション品のご紹介



シャット弁

充填ノズルに取り付けるだけで、
充填作業で発生する液ダレや
シール不良を解決するキャップ
です。シリコン・フッ素・金探
対応の3種類です。



充填ガン

手元のスイッチを押すだけで、並
べられたカップ容器などに連続で
繰り返し充填を行えます。
※画像内のシャット弁とL型ノズルは別
売りです。



フットスイッチ

充填機本体の運転ボタンを押す
ことなく、足や手のスイッチ
オンが可能です。



ノズルホルダー

ノズル先端を固定するスタンド
です。
※機種・仕様により小型と大型があります。
※画像は小型ノズルホルダーです。



パウチホルダー

素早くスムーズにパウチ容器を簡
単に固定できるホルダーです。手
作業では充填が難しいスパウトパ
ウチを取り扱われる際におすすめ
です。



攪拌機付き原料タンク

主にドレッシングや、タレのゴ
マの浮きや玉ねぎの沈殿を防ぎ
たい時に、原料を混ぜてくれる
攪拌機付き原料タンクです。
※別途100V電源が必要です。



脈動防止器(SUS)

サラサラの液体をチューブポンプ
で充填する時に使用します。ホー
スの脈動防止に最適、充填時の
液体がなめらかに吐出されます。
※太いチューブ用の製品です。