

お手軽真空キャッパー

MTC-240V MTC-240VH

本体は電源不要、高圧コンプレッサーを接続、即使用OK
手入れ、手出しの簡単操作、最大能力、1時間当たり500個

海産物などの常温充填の商品でも
ビン内部を真空にすることで商品の
酸化・劣化防止が期待できます



特長

- 上位機種と同等の真空・キャッピング品質
- 本体電源不要、高圧コンプレッサー接続で動作
- 不良検出機能を省き、リーズナブルな価格を実現
- 真空度は 0～-80kPaの範囲で任意に設定可能
- 巻締トルクは無段階、200～600N・cmの範囲で任意に調整可能
- 品種換えもラクラク。真空ボックス内のクランプを交換すれば別品種も対応



ジャム

真空キャッパーの5大メリット

ペースト

佃煮

塩麴

医薬品

海産物

はちみつ

1

商品内部の
酸化を防止

風味・鮮度を保ち、変色
腐敗を防止します

2

密閉性の向上

内圧でキャップが
吸いつくため密閉性が
向上します

3

開栓トルクの向上

密閉性の向上で
開栓トルクも向上します

4

バージン性の保障

開栓してあるか目視で
確認できます

5

生産工程の
簡略化

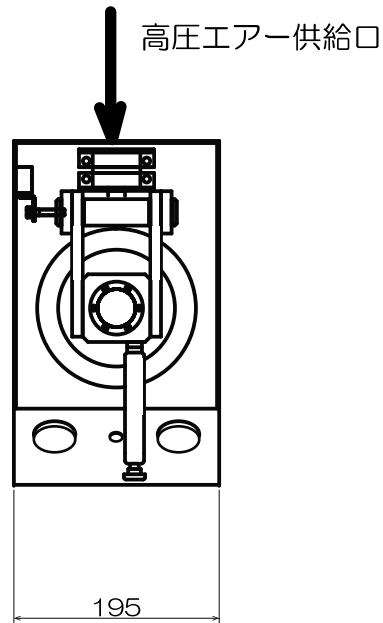
■旧工程
充填→仮締→脱気→本締→殺菌
■新工程
充填→真空巻締→殺菌



池田機械工業株式会社



〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2
TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002
<https://www.ikedakikai.co.jp>



諸元表		
機種	MTC-240V	MTC-240VH
最大能力	500個/時間(条件により変わります)	
材質	本体 SUS304 (一部 A5052)	
本体寸法	195W × 325D × 420H	
動力	電源必要なし 高圧エア-必要 常時0.6MPa 20 L/min以上	
トルク調整範囲	200 N・cm ~ 600 N・cm (専用コンプレッサー使用した場合)	
設定真空圧	0 ~ -80kPa	
適用ピン寸法	外径 φ40~φ80 高さ40mm~100mm	外径 φ40~φ80 高さ40mm~150mm
	標準仕様: 丸ピン、六角ピン	特殊仕様: 要相談
機械重量	約 1.1 kg	

