

卓上真空キャッパー

MTC-300VSE

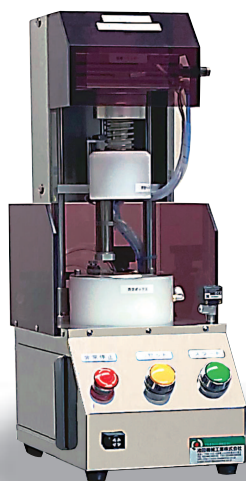
必要な機能に絞った、上位機種の廉価版機種
誰でも簡単操作、最高能力、1時間当たり600個

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

- 必要な機能に絞り、低価格を実現
- ボタンひとつで真空キャッピング完了、簡単操作
- 真空度は0～-80kPaの範囲で任意に設定可能
- 不良検出機能で真空不良、キャッピング不良を防止
- 巻締トルクは無段階、200～700N・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



MTC-300VSE本体



・オプション
専用架台 SUS304製
キャスター付
600W×600D×800H

・オプション
専用コンプレッサー
100V 400W
565W×250×530H

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

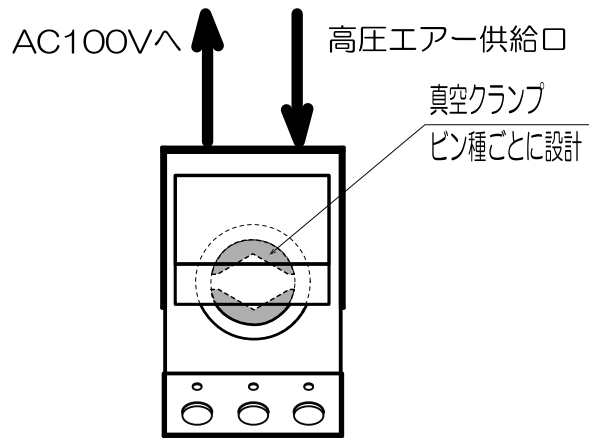
■旧工程
充填→仮締→脱気→本締→殺菌
■新工程
充填→真空巻締→殺菌



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 | |
|---------|-------------------------------------------------------------------|
| 最大能力 | 600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 | 240W × 380D × 680H |
| 動力 | AC100V 300W 高圧エア-必要 常時0.7MPa 70L/min以上 |
| トルク調整範囲 | 200 N・cm ~ 700 N・cm |
| 設定真空圧 | 0 ~ -80kPa |
| 適用ピン寸法 | 外径 ϕ 40~ ϕ 80 高さ 40mm~100mm 標準仕様: 丸ピン、六角ピン 特殊仕様: 要相談 |
| 機械重量 | 約 30 kg |

