

卓上真空キャッパー

MTC-400VSE

手入れ、手出しタイプの標準機種、最大能力、1時間当たり800個
不良検出機能で製造不良を防止安心・安全な製造をお約束

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

- 簡単操作ですすぐにご使用できます
- ツイストキャップもスクリューキャップも対応
- 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で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-400VSE本体



・オプション
専用架台 SUS304製
キャスト付
600W×600D×800H

・オプション
専用コンプレッサー
100V 750W
780W×340×780H

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

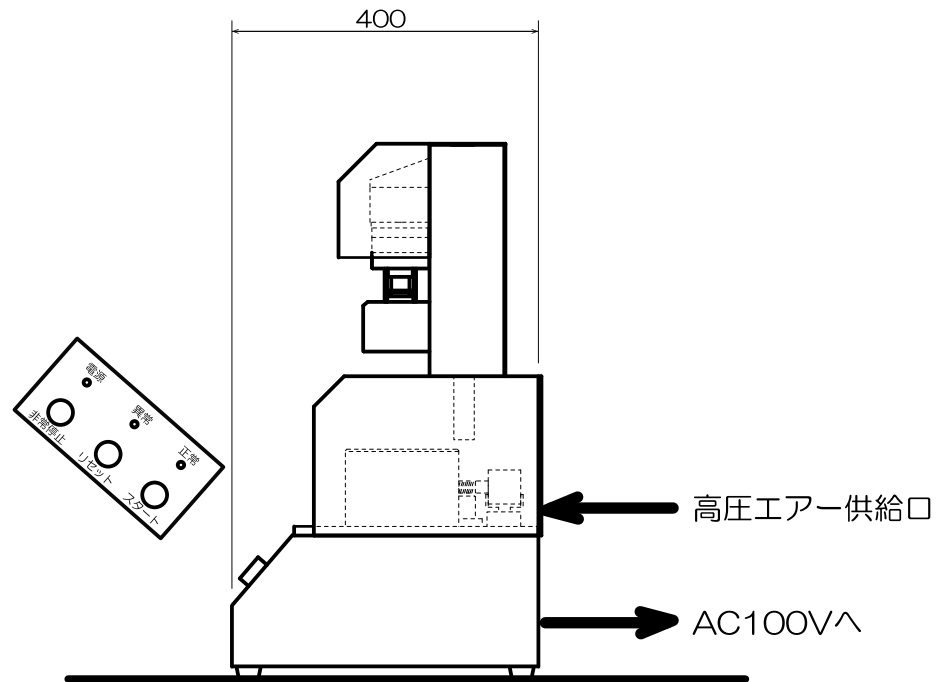
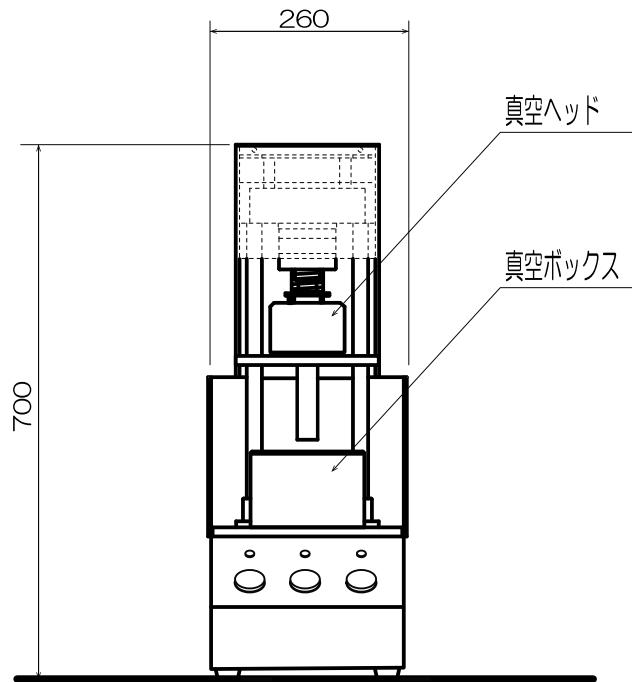
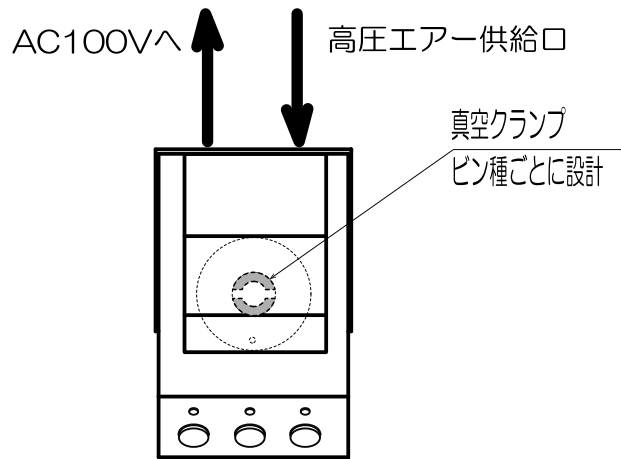
■旧工程
充填→仮締→脱気→本締→殺菌
■新工程
充填→真空巻締→殺菌



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	800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	260W × 400D × 700H
動 力	AC100V 300W 高圧エア-必要 常時0.7MPa 70 L/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~120mm 標準仕様: 丸ピン、六角ピン 特殊仕様: 要相談
機械重量	約 40 kg