

# 連続

# 処理量 1,300個/H

# バキュームキャップ

# スキッパー SCIPPER MJC-1300V

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**酸化防止、劣化防止**が期待できます。

## 真空巻締で、より安全に、より確実に。

### 真空巻締5大メリット

- ①商品内部の酸化を防止!  
・風味、鮮度を保ち、**変色、腐敗防止**
- ②密閉性の向上!!  
・内圧でキャップが吸付くため**密閉性が向上**
- ③開栓トルクの向上!!!  
・密閉性の向上で**開栓トルクも向上**
- ④バーজন性の保障!!!!  
・内部の**安全性**が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

### 商品の品質向上

#### ビン内部を真空にして酸化・劣化防止

0 ~ -80kPaまで任意に真空度の調整が可能です。

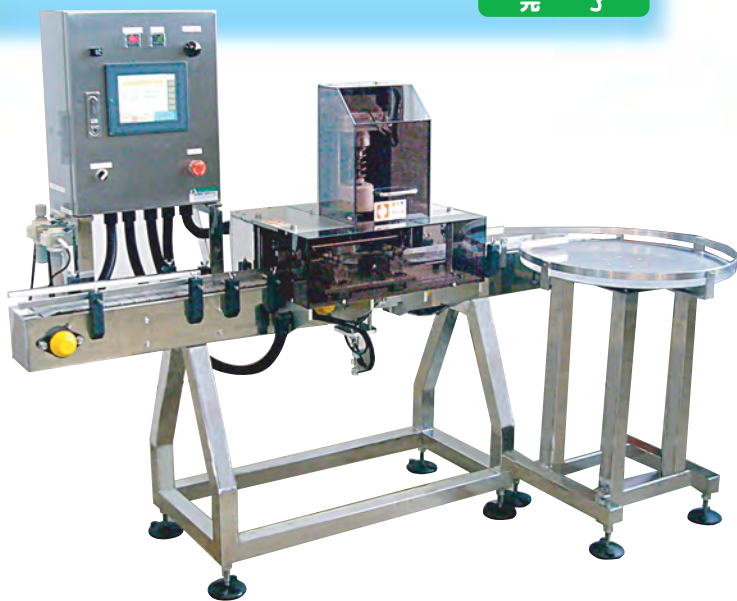
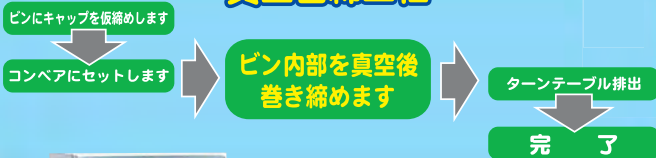
#### 正確な巻締トルクで品質向上

無段階で2N・m~7N・mの巻締トルク調整が可能です。

#### 生産性向上

コンベア、ターンテーブル付で既存ラインとの組み合わせも可能です。

### 真空巻締工程



### 各種ビン、キャップに対応

※広口ビンのみの対応です。王冠、PPキャップには非対応です。

ツイストもスクリューもOK

塩麹、ジャム、ペースト、佃煮、はちみつなどのビン詰商品に最適

健康食品、医薬品などのビン

真空ボックスの追加で、多品種に対応できます。

※適応ビン1種類につき、真空ボックスが1つ必要です。



※丸・六角以外の形状のビンはご相談下さい。

※製品改良のため予告なく仕様を変更する場合があります。

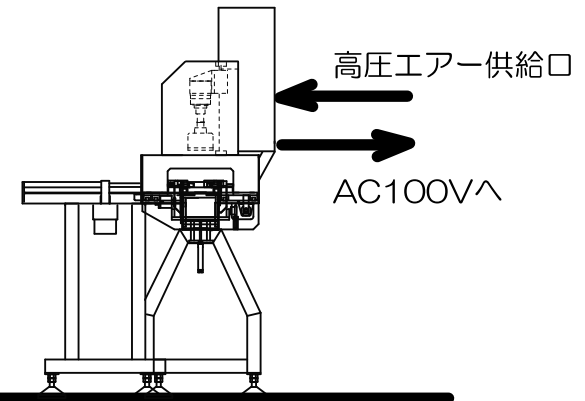
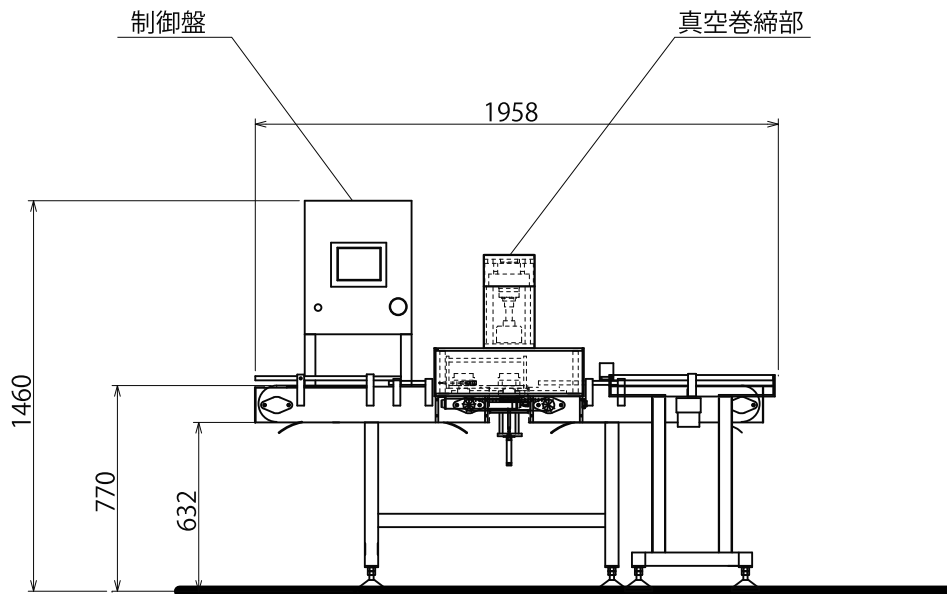
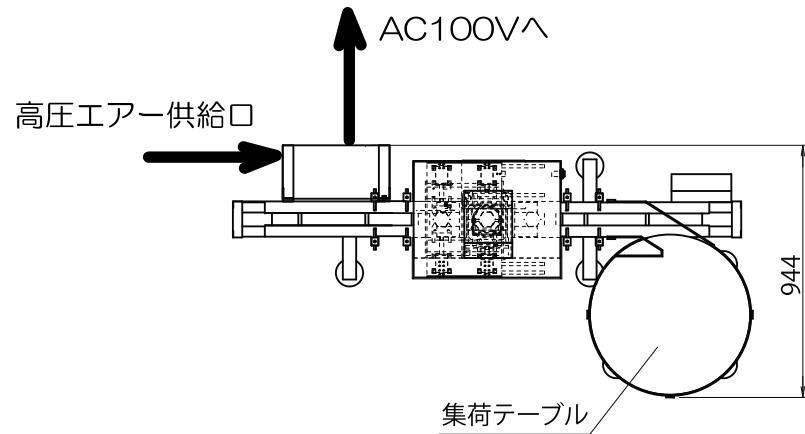
## 池田機械工業株式会社

<http://www.ikedakikai.co.jp>

TEL.023-695-6001

FAX.023-695-6002

〒999-3102 山形県上市市新金谷50-2



諸元表

処理量	1,300個/時間 (-50kPa)
材質	本体 SUS304 (一部 A5052)
本体寸法	1958W × 944D × 1460H
動力	AC100V 500W 高圧エア-必要 常時0.7MPa 160 L/min以上
トルク調整範囲	2 N・m ~ 7 N・m
設定真空圧	0 ~ -80kPa
適用ピン寸法	外径 φ40~φ80 高さ 50mm~90mm 標準仕様：丸ピン、六角ピン 特殊仕様：要相談
機械重量	約 120 kg