

卓上ラインアップでビン適用範囲が一番広い機種
背の高いビンに対応、最大能力、1時間当たり1,000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

- 小型で高速、安定したキャッピング品質
- 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
- ビン適用範囲が広く、背の高いビンも真空キャッピング可能
- 品種換えもラクラク。真空ボックスを交換すれば別品種も対応
- 巻締トルクは無段階、200～700N・cmの範囲で任意に調整可能



MTC-700VSE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 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

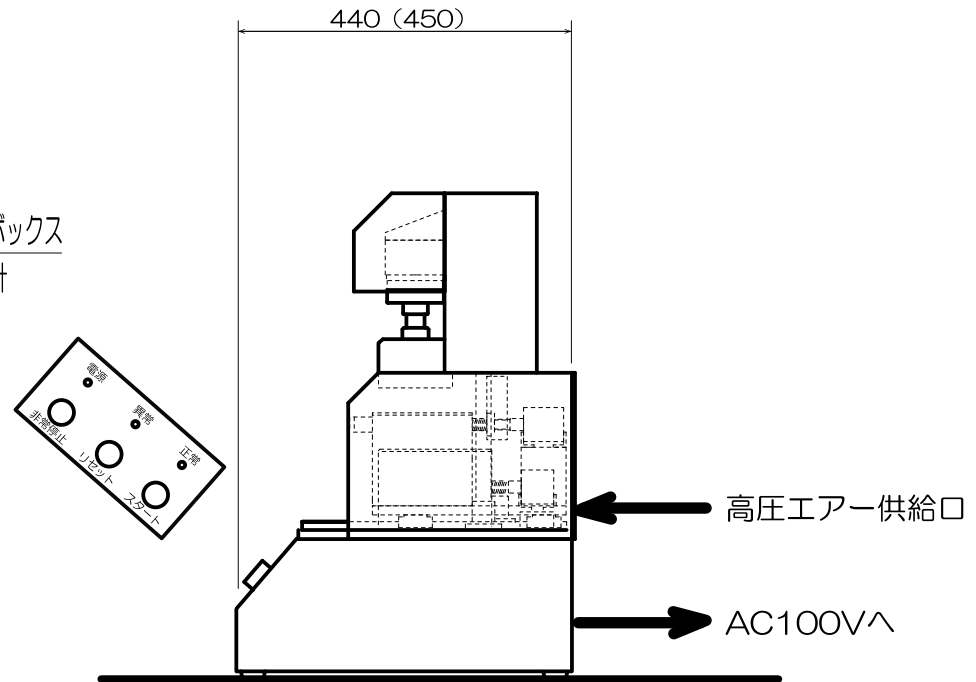
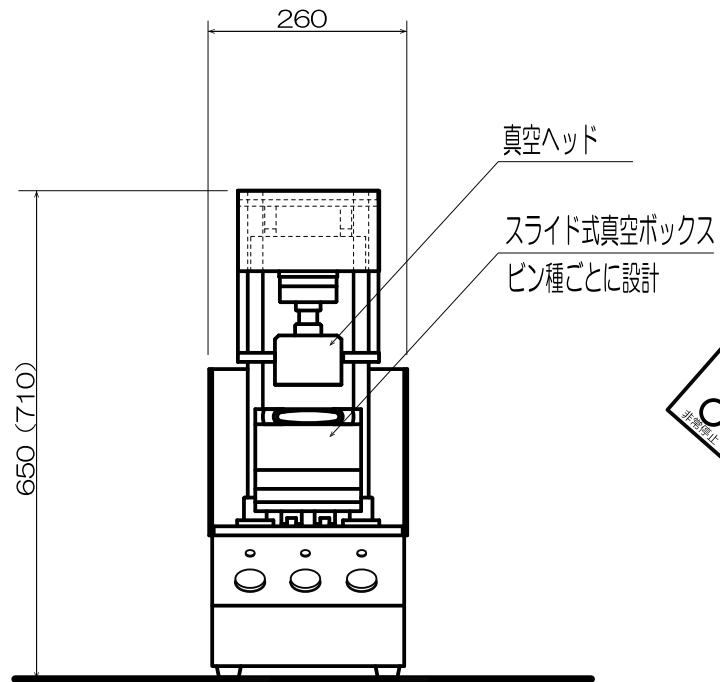
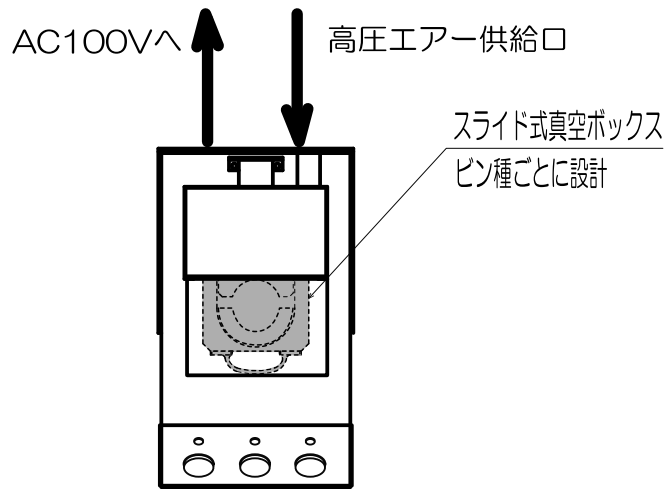
開栓してあるか目視で
確認できます

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





諸元表		
機種	MTC-700VSE	MTC-700VSEBH
最大能力	1,000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 × 440D × 650H	260W × 450D × 710H
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~150mm	外径 ϕ 40~ ϕ 100 高さ 40mm~200mm
	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	約 45 kg

カッコ内寸法はMTC--700VSEBH