

Capsuleuse semi-automatique ECO-CAP 3000



UTILISATION RECOMMANDÉE

- ✓ Capsulage pour tous types de formats (pots et bouteilles en verre), et tous types de produits (rillettes, pâtés, confitures, condiments, légumes...).
- ✓ Pour tous les produits ne supportant pas le vide vapeur voir capsuleuse « sous vide sec ».

DESCRIPTIF

Capsuleuse sur embase inox à poser sur un plan de travail ou un châssis inox.

TÊTE MOBILE

- Réglage de la hauteur manuel par volant.
- Distribution de vapeur par anneau interchangeable suivant format.
- Maintien magnétique de la capsule.
- Couple de vissage réglable par FRL.
- Opération de vissage semi automatique pilotée par commande bi manuelle.

Capsuleuse semi-automatique ECO-CAP 3000



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Couvercle twist-off standard et DEEP (haute) du TO38 au TO110 par outillage interchangeable.
- Capsules PT (pots bébés).
- Utilisable pour les bocaux ou bouteilles hauteur maximum de 260 mm.
- Injection automatique de la vapeur.
- Générateur vapeur (3200 W, 90 min d'autonomie, 9 litres de capacité).
- Air comprimé : 6 bars.

OPTIONS

- Vacuomètre
- Support mobile sur 4 roulettes freinées
- Tablettes pour support mobile

DIMENSIONS

- Largeur : 380 mm
- Hauteur : 870 mm
- Profondeur : 380 mm
- Poids : 40 kg environ



Capsuleuse semi-automatique ECO-CAP 3000

CONSOMMATION ET PUISSANCE

- Consommation en air : 10 m³/heure
- Puissance électrique : 3 Kwh
- Consommation en eau : 9L/90min

PRÉCONISATION D'INSTALLATION

- Prévoir un compresseur d'une capacité de cuve de 150 L (100 L si aucun autre matériel n'est branché en même temps), avec une puissance de 3 w afin d'avoir 6 bars en constant.
- Prévoir une prise électrique classique en 220 V pour le générateur vapeur.