

# TECHNA®

## 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.

Allée du Château Sury  
67550 VENDENHEIM  
03 88 77 07 29  
contact@techna.tm.fr

 [www.techna.tm.fr](http://www.techna.tm.fr)  
 [techna-tm](https://www.linkedin.com/company/techna-tm)  
 [techna\\_tm](https://www.instagram.com/techna_tm)  
 [techna-tm](https://www.facebook.com/techna-tm)

## Capsuleuse semi-automatique ECO-CAP 3000



### OPTIONS

- Vacuomètre
- Support mobile sur 4 roulettes freinées

### DIMENSIONS

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

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Pour utilisation avec :

- Couvercles Twist-Off standard et DEEP (haute) du TO38 au TO110 par outillage interchangeable.
- Capsules PT (pots bébés).
- Bocaux ou bouteilles de 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.





**TECHNA**<sup>®</sup>

# Capsuleuse semi-automatique ECO CAP 3000

## CONSOMMATION ET PUISSANCE

- Consommation en air : 10 m<sup>3</sup>/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 Kwh afin d'avoir 6 bars en continu.
- Prévoir une prise électrique classique en 220 V pour le générateur vapeur.

**TECHNA®**



Allée du Château Sury  
67550 VENDENHEIM  
03 88 77 07 29  
contact@techna.tm.fr

 [www.techna.tm.fr](http://www.techna.tm.fr)  
 [techna-tm](https://www.linkedin.com/company/techna-tm)  
 [techna\\_tm](https://www.instagram.com/techna_tm)  
 [techna-tm](https://www.facebook.com/techna-tm)