

V-301/ V-301-10W

卓上型ノズル式脱気シーラー

鮮度保持・酸化防止シーリングを手軽に卓上で



脱気&シール



手動



使用回数/日
1000
袋以下
機種選定目安



袋サイズ
30cm



標準
テーブル

VACUUM SEALER



V-301



V-301-10W

簡単な操作

- 1 「ノズル出/入ボタン」を押すと脱気ノズルが前進してきます。
- 2 袋をシール部にセットし、テーブルを押し下げると袋が圧着レバーに挟み込まれます。
- 3 「脱気開始ボタン」を押します。
- 4-a 「脱気設定つまみ」で脱気時間を設定した場合 >>> 「脱気設定つまみ」で設定した脱気時間が経過しますとノズルが初期値に後退し、脱気ポンプが停止します。
- 4-b 「脱気設定つまみ」を“連続”に設定した場合 >>> 任意の脱気状態を目視判断いただいた時点で「ノズル出/入ボタン」をもう一度押していただくと脱気が終了し、ノズルが初期位置に後退し、脱気ポンプが停止しますので、目安脱気が可能です。
- 5 ノズルが後退した後、さらにテーブルを押し下げますと、設定した加熱時間でシールが行われます。
- 6 シール工程完了後、ノズルが前進します。
※「ノズル出/入ボタン」を押さずにノズルを脱気位置に前進させなければ、シールだけを行うことができます。

対面販売に

明るいデザインで軽量の V-301 シリーズは店頭にも置いても邪魔にならないコンパクトボディ。お客様の前で素早く真空パックし、手渡すことで商品のフレッシュさをアピールする、、、そんな使い方も V-301 シリーズならではの活用方法です。

真空ポンプ脱気

内蔵の真空ポンプは、排気速度 10 L/min、到達真空度 -58.6Kpa の真空度を得られます。
注) 排気速度・到達真空度は、機械に組み込んでいない状態で計測した数値です。
到達真空度は、0torr を -101.3Kpa としています。

フィルターを標準装備

ノズルから吸い込んだ異物を溜めるフィルターを標準装備しています。フィルターケースは容易に取り外せますので、定期的に必要なフィルターの清掃も手軽に行えます。

多彩な用途に対応

V-301 は生鮮食品をはじめ各種食品の鮮度保持、部品・衣類・化学薬品・精密機器などの酸化防止に威力を発揮します。真空包装までの必要はないが脱気包装によって少しでも保存期間を延長させたり、中身が動かないようにしたい場合などに最適です。さらに、ガスバリア性の高い包材を使って、脱酸素材を併用しますと、無酸素状態となり保存効果がさらに倍増します。

給気も可能

真空ポンプの配管の IN 側と OUT 側を差し替え変更することで、袋内に空気を送り込むことも可能です。詳細は、取扱説明書に記載しています。

多様な包材に対応

製品バリエーションとして、厚さ 0.3mm (重ね合わせ合計数値) までの包材のシールができる片側加熱タイプ (V-301) と厚さ 0.4mm (重ね合わせ合計数値) までの厚手袋、ラミネート袋に対応できる上下加熱タイプ (V-301-10W) があります。

V-301-10W は、厚手袋やガゼット袋などにも対応します。

IC パーツや、その他工業用品などの包装に使用するガスバリア性包材、静電気シールドフィルム、帯電防止フィルムの包材に対応します。



水物対応フィルターを装着可能(オプション)

水物の脱気包装用にオプションで大容量フィルター (220cc) を取り付けることが可能です。脱気終了後、フィルターに溜まった水分を自動で排出します。

