

Alu-Schraubverschluss VACU SEAL®

Der Verschluss für CO₂-haltige Getränke. VACU VENT - kompatibel.

Der Verschluss wurde von uns speziell für das ständig wachsende Zusatzprogramm der Fruchtsaftindustrie entwickelt. Der Verschließvorgang ist identisch mit dem des VACU VENT® und des VACU VENT plus® und kann deshalb auf der gleichen Anlage ohne Umstellung erfolgen. Der VACU SEAL® besitzt jedoch eine höhere Druckfestigkeit und Dichtigkeit und ist deshalb für die Abfüllung von Fruchtsäften und Fruchtweinen mit CO₂-Zusatz geeignet.

Der langjährige Einsatz zeigt größte Wirtschaftlichkeit und Funktionssicherheit bei geeignetem Flaschenmaterial und vorschriftsmäßigem Verschließen.

Die Vorteile des VACU SEAL®

● Verbesserte Technik, Optik und Handhabung

Die neue, feinere Rändelung des VACU SEAL® und die neue Geometrie verleihen dem Verschluss erhöhte Stabilität, bessere Griffigkeit beim Öffnen und ein besseres Aussehen.

● Keine Umrüstung - VACU VENT®-kompatibel

Verschließanlagen, die für den VACU VENT® oder für den VACU VENT plus® eingerichtet sind, brauchen weder umgerüstet, noch besonders eingestellt werden.

● Wirtschaftlichkeit

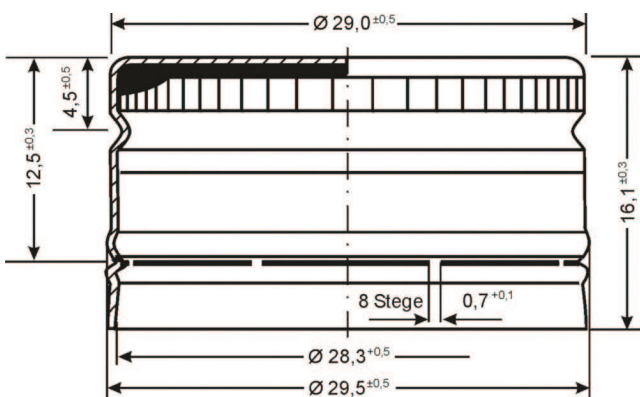
Der VACU SEAL® kann in der Regel mit den vorhandenen Verschließköpfen eingesetzt werden.

● Universeller Einsatz

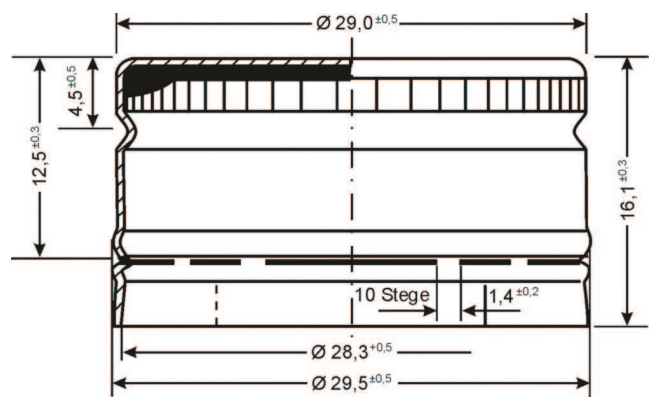
Der VACU SEAL® ist mit und ohne Pasteur verwendbar und sowohl für Einweg- als auch für Mehrwegsysteme geeignet.

● Druckfest

Der VACU SEAL® ist für Säfte und Weine mit Kohlensäure-Zusatz geeignet. Bei Kaltabfüllung (ohne thermische Belastung) beträgt die Druckfestigkeit mindestens 3 bar. Thermische Belastung (Heißabfüllung, Pasteurisierung) verringert die Druckfestigkeit abhängig von verschiedenen Faktoren (Verschließparameter, Mündungszustand, Temperatur usw.)



Rundschnitt



5 Senkrecht-Kerben

Allgemeine Produktinformation

Alle Verschlüsse sind geeignet zum Verschließen von Mündungen MCA 28 oder vergleichbaren Ausführungen. Sie werden gefertigt aus einer Alu-Legierung nach DIN EN 541 mit den entsprechenden Festigkeitseigenschaften.

Alle eingesetzten Materialien entsprechen den Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) sowie den einschlägigen Verordnungen.

Die Lagerfähigkeit der Verschlüsse beträgt 12 Monate ab Produktionsdatum in Räumen, die eine Belastung durch UV-Einwirkung, Fremdgeruch und erhebliche Temperaturschwankungen ausschließen. Lagertemperatur zwischen +10°C und +30°C, Luftfeuchtigkeit bis max. 60% rel. Feuchte.

Sie sind geeignet für wässrige (z.B. Mineralwasser), saure (z.B. Fruchtsaft) und alkoholische Füllgüter bis 15 Vol.-% Alkoholgehalt. Sie sind nicht geeignet für öl- und fetthaltige Füllgüter. Um die Produkteigenschaften gewährleisten zu können, ist der jeweilige Verwendungszweck der Verschlüsse mit unserem Haus generell abzustimmen.