

Alu-Schraubverschluss VACU SEAL pro[®]

Der Sicherheitsverschluss für CO₂-haltige Getränke.

Der VACU SEAL pro[®] ist eine Weiterentwicklung des VACU SEAL[®].

Er hat die gleiche hohe Druckfestigkeit und Dichtigkeit wie der VACU SEAL[®], aber er besitzt eine Spiegelritzung, die bei Druckanstieg durch Erwärmung oder starke Gärung birst und so für schlagartige Druckentlastung sorgt. Der VACU SEAL pro[®] ist für Abfüllung von Fruchtsäften und Fruchtweinen mit Kohlensäure-Zusatz geeignet.

Die Vorteile des VACU SEAL pro[®]

● Optimale Sicherheit

Die Spiegelritzung und der Compound werden für den jeweiligen Anwendungsfall optimiert und bei der Fertigung auf den maximal aufrecht zu erhaltenden Druck eingestellt. Das ermöglicht ein definiertes, kontrolliertes Öffnungsverhalten der Spiegelritzung innerhalb enger Toleranzen.

● Verbesserte Optik und Handhabung

Die Geometrie sorgt für hohe Stabilität und Sicherheit. Die feine Rändelung wertet den Verschluss optisch auf und verbessert die Handhabung durch höhere Griffsicherheit.

● Druckfest

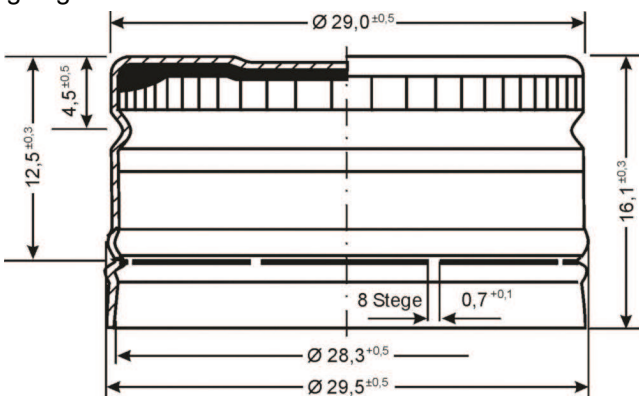
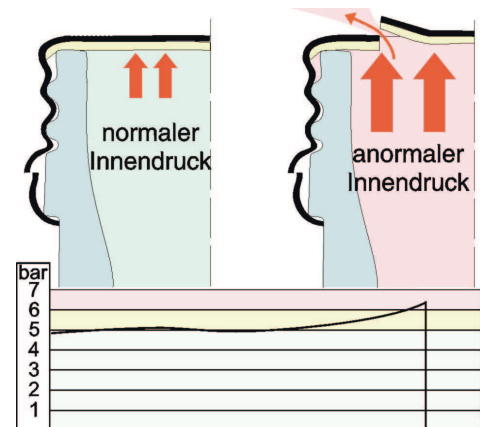
Der VACU SEAL pro[®] ist für Säfte und Weine mit CO₂-Zusatz geeignet. Bei Kaltabfüllung (ohne thermische Belastung) beträgt die Druckfestigkeit ca. 3 bar. Thermische Belastung (Heißabfüllung, Pasteurisierung) verringert die Druckfestigkeit abhängig von verschiedenen Faktoren (Verschleißparameter, Mündungszustand, Temperatur usw.)

● Keine Umrüstung - hohe Wirtschaftlichkeit

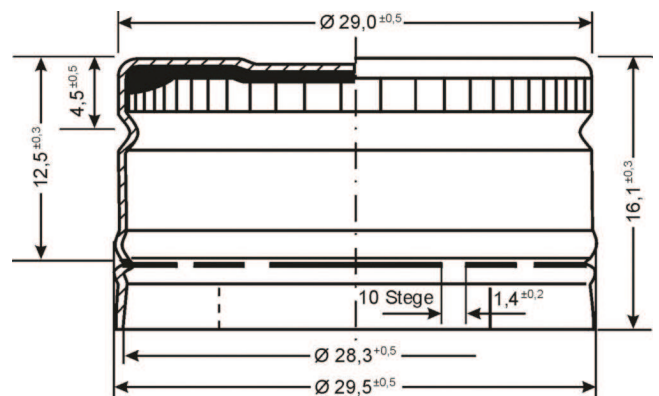
Verschleißanlagen, die für den VACU VENT[®], den VACU VENT plus[®] oder für den VACU SEAL[®] eingerichtet sind, brauchen weder umgerüstet, noch besonders eingestellt werden. Das gesamte VACU VENT[®]-System kann in der Regel mit den vorhandenen Verschleißköpfen eingesetzt werden.

● Universeller Einsatz

Der VACU SEAL pro[®] ist mit und ohne Rückkühler verwendbar und sowohl für Einweg- als auch für Mehrwegsysteme geeignet.



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.