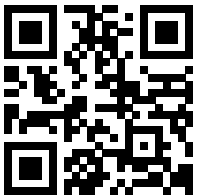




CV60



Informations complémentaires



CUVE DE TEST VACUUM

Garantissez à vos clients
un emballage fiable
au départ de votre
établissement

Article JNJ
#024898

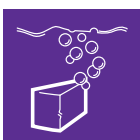
AVANTAGES



Fonctionnement simple et rapide, le test est effectué en moins de 30 secondes



Bac de grande taille permettant de tester des produits de différents formats



Identification visuelle des éventuels défauts grâce aux bulles d'air qui s'échappent



Construction solide et éprouvée

DONNÉES TECHNIQUES

CUVE DE TEST

- Dépression maximum -84 kPa (-0.84 bar)
- Débit aspiration maximum 100 litres/minute
- Dimensions de l'espace de test (L x l x h) 515 x 384 x 370 mm
- Epaisseur vitre de la cuve 26 mm

EAU

- Volume (à env. 1/3 au-dessus de la plaque de maintien) 60 litres

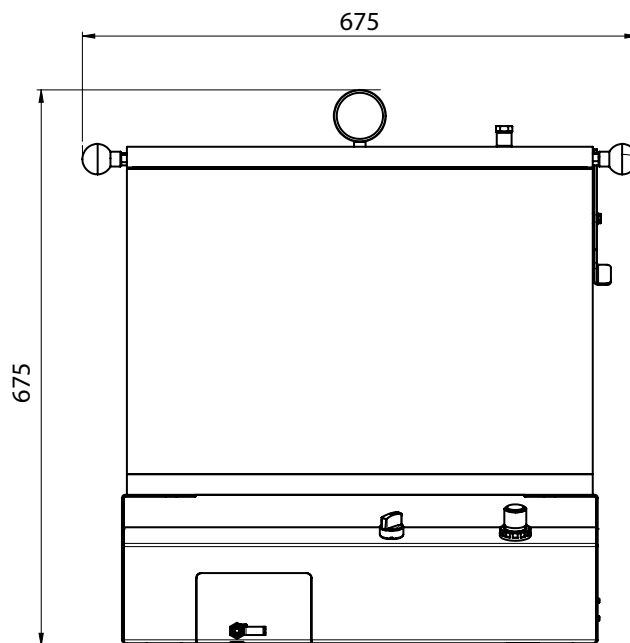
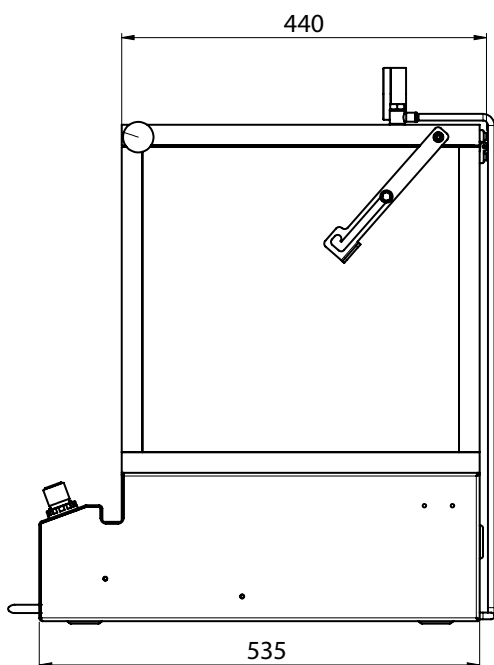
Note : Les valeurs indiquées ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent bien-entendu être adaptées selon les besoins propres à chaque client.

L'ASSURANCE D'UN CONDITIONNEMENT SANS FAILLES

L'utilisation d'une cuve de test Vacuum JNJ vous permettra de régler rapidement vos lignes de conditionnement et de constater un éventuel défaut d'emballage avant livraison à vos clients.

La réalisation d'un test prend moins de 30 secondes : **1/** Plongez votre emballage dans la cuve partiellement remplie; **2/** Fermez le couvercle et activez la mise sous vide **3/** Observez si des bulles d'air s'échappent du paquet.

Des tests de résistance à l'éclatement peuvent également être réalisés à sec.



Polyvalence et flexibilité au service de la qualité