

カップシーラー

加熱温度コントロール容器用シーラー



加熱温度制御可能



シール専用



手動



使用回数/日
1000
袋以下
機種選定目安



温度センサーによる加熱温度管理

オンパルシーラーってどんなシーラー？

薄型温度センサー（熱電対）をヒーターに接触させ、ヒーター温度をダイレクトに検出して加熱温度を制御します。

容器、フィルム（蓋材）の融点で加熱することができ、無駄な電力消費が無く経済的な作業が行えます。設定した加熱温度・冷却温度などのシール条件を維持し、常に安定したシーリングを行います。

安定したシーリングは汁物の液漏れや漬け物などの香り・におい漏れをシャットアウトし、衛生的でもあります。

また、融点で加熱・溶着しますので蓋材フィルムが楽に、きれいにはがせる「イージーピール性」も併せ持つシーリングを行います。

インパルス式：カップシーラーの長所

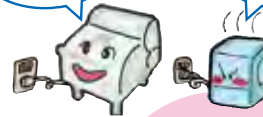
インパルス式は

電源をONにしたら待ち時間無しで

すぐ使えます

ハイ
準備OK

ちょっと
待ってね



熱板式は

電源をONにしてから熱板が熱くなるまで待ち時間が必要で、その間も電気を消費しています

インパルス式は

シール工程の時だけヒーターに通電するので電気消費量が少なく

経済的です

シール時だけ
熱くなるよ

いつも
熱いよ



熱板式は

常にシールを行う熱板を高温に保っていないといけません。常時高温に保つため、電気を浪費しています



インパルス式は

いつも高温になっている部分がないので

火傷の危険性がきわめて低いです

普段は
熱くないよ

さわっちゃ
ダメ!



熱板式は

シール部である熱板を高温に保っているため、「いつも、誤って触れてしまうと火傷をする危険な状態である」と言えます

インパルス式は

加圧したまま冷却・融着しますので

シールが美しく仕上がります

いつも
きれい

シワシワに
なっちゃった



熱板式は

フィルムを溶かした後包材が縮んだ状態のまま冷却・融着しますのでシール仕上がりが美しいとは言えません