

真空包装機
仕様表



型 式	SE-206	SU-310	SU-310G	SU-416+	SU-416G+	
外形寸法	間口 (mm)	337	384	384	484	484
	奥行 (mm)	431	465	465	529	529
	高さ (mm)	306	403	403	448	448
チャンバー	間口 (mm)	288	330	330	430	430
	奥行 (mm)	333	360	360	415	415
	高さ (mm)	110	155	155	180	180
シール長さ (mm)	280	320	320	420	420	
電 源	1φ100V	1φ100V	1φ100V	1φ100V	1φ100V	
消費電力 (kW)	0.94	0.94	0.94	0.94	0.94	
本体重量 (kg)	26	34	34	65	65	
本体価格 (円)	536,000	728,000	756,000	882,000	908,000	

機能一覧

ディスプレイ	デジタル	液晶	液晶	液晶	液晶
シールライン	シングル	ダブル	ダブル	ダブル	ダブル
アルミ包材のシール※	○	○	○	○	○
ソフトエア機能	○	○	○	○	○
バキューム・プラス	○	○	○	○	○
ポーズ機能	○	○	○	○	○
プログラム	-	○	○	○	○
ガス封入機能	-	-	○	-	○

※包材の種類によっては、対応できないものがあります。営業担当者にお問い合わせください。

スービットクッカー
仕様表



型 式	KSV-8	
本体寸法	間口 (mm)	124
	奥行 (mm)	140
	高さ (mm)	360
ウォーターバス寸法	間口 (mm)	335
	奥行 (mm)	600
	高さ (mm)	288
タンク容量 (ℓ)	28	
電 源	1φ100V	
消費電力 (kW)	1.2	
設定温度範囲 (°C)	5~95	
設定時間範囲	1分~99時間	
本体価格 (円)	450,000	



※予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますので、ご了承ください。
※価格はすべて税別価格です。別途消費税が必要となります。

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10
TEL03-5485-5111(代) FAX03-5485-5145 http://www.kitazawasangyo.co.jp

- 支 店 ●札幌●仙台●宇都宮●水戸●大宮●東京●立川●千葉
●横浜●名古屋●松本●大阪●広島●松山●福岡
営業所 ●旭川●函館●帯広●青森●弘前●八戸●盛岡●水沢●秋田●山形
●郡山●いわき●新潟●前橋●甲府●柏●三島●浜松●富山●金沢
●福井●京都●岡山●山口●高松●高知●北九州●熊本●鹿児島●沖縄
出張所 ●釧路●三重●長野●神戸●和歌山●松江●徳島●大分

北沢産業は、女性の自立支援事業(一社)若草プロジェクトならびに障がい福祉事業に協賛しております。



真空包装機
Vacuum Packaging Machine

スービットクッカー
Sous-vide Cooker



kitazawa

真空包装機

Vacuum Packaging Machine



肉・魚・野菜などの食材や、スープ・ソースなどの液体まで真空包装することで鮮度や美味しさをそのままに、長時間の保存を可能にします。北沢産業の真空包装機は、多様な機能を備えたSUシリーズと、簡単操作でコストパフォーマンスに優れたSEシリーズの2モデルをラインナップしております。



SEシリーズ ディスプレイ



SUシリーズ ディスプレイ

プログラム

最大 25 種類のメニュープログラムが登録可能です。

バキューム・プラス

真空度 99% を選択した場合、さらに最大 10~30 秒間のバキュームを追加することができます。この機能により真空度を高めることができます。



ガス封入が可能

※別途専用ガスと減圧弁が必要となります。

ポーズボタン・プログラム決定ボタン

バキューム工程を一時停止させ、真空状態をキープします。この機能により、調味料・調味液の浸透を促進させることができます。

ソフトエア

つぶれやすい柔らかい食品を、つぶさずに真空包装します。



素材の鮮度保持に

真空包装することにより、バクテリアの増殖を抑制します。品質を保ち、食材ロスを減らします。



調理済み食品の保存に

ソースやスープ・煮物などの調理済み食品を真空包装することにより、日持ちが良くなります。また、小分けにして保存することで、スピード提供も可能になります。



食品の冷凍に

真空包装された食品は冷凍障害を受けにくいので、食品を最適な状態で長期間保存できます。

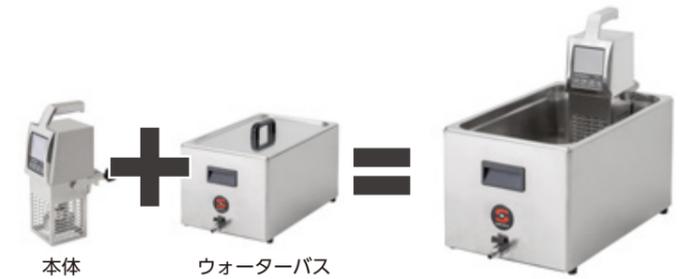


真空調理法に

ホテル・レストランなどで多く利用されている「真空調理」は、食味の他、保存性にも優れており、個食対応やスピード提供などにも最適です。「真空調理」を行うためには、脱気シーラーではなく真空包装機が必要です。

スービットクッカー

Sous-vide Cooker



真空調理に、多く使用される加熱調理器「スービットクッカー」。繊細な温度管理が求められる真空調理において、0.1℃単位で温度の調節ができる北沢産業のスービットクッカーはまさに最適です。本体は着脱式のため鍋やポットにも取り付けることができ、ケータリングなどの持ち運びも可能です。



真空調理法 -Sous-vide Cook-

食材の持ち味を最大限に生かすため、考案された調理法のひとつです。耐熱性の専用フィルムで真空包装した食材を、58℃~95℃の湯中で調理します。食材ごとに最適な温度で仕上がりをコントロールできるため、温度管理の難しいローストビーフなども簡単に作るすることができます。深刻化する人手不足への対応も、事前に調理・保存することができる真空調理なら対応可能です。品質の改善と人手不足の改善、両方に適した調理法と言えます。

真空調理の 大まかな流れ

食材の入荷

下処理

真空包装 (パッキング)

加熱調理

急速冷却・急速凍結

保存

仕上げ加熱

盛り付け・提供



サミック社について

サミック社は 1961 年創業、本社はスペインのバスク地方にあります。近くには「世界一の美食の街」といわれるサン・セバスティアンがありそこで働くプロのシェフから常に新しい情報を聴き取り、製品開発を行っています。サミック社は食に精通した食品加工機器メーカーです。

