

Mass Foods Line

真空包装機

そのおいしさをしっかり保存

鮮度やおいしさをそのままに、長時間の保存を可能にする真空包装機。仕入れ、在庫管理、業務効率の最適化に貢献し、キッチン環境の合理化をバックアップします。

HVP-382N はできたてアツアツをそのままパックできるホットパックモードを搭載し、作業時間を大幅に削減します。



HVP-382N



SE-206



SU-310



SU-416+

型式	外形寸法 (mm)			チャンバー (mm)			シール長さ (mm)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
HVP-382N	418	641	465	350	453	60	310	1 φ 100 V	1.1	49
SE-206	338	431	315	288	333	110	280	1 φ 100 V	0.94	24
SU-310	384	465	420	330	360	155	320	1 φ 100 V	0.94	34
SU-310G	384	465	420	330	360	155	320	1 φ 100 V	0.94	34
SU-416+	484	530	455	430	415	180	420	1 φ 100 V	0.94	65
SU-416G+	484	530	455	430	415	180	420	1 φ 100 V	0.94	65

※ SU-310G、SU-416G+は、ガス封入機能付きです。

スービットクッカー

真空調理に最適

真空包装した食材を均一で最適な温度で加熱調理する高性能湯煎器。

0.1℃単位で温度の調節ができ、繊細な温度管理が求められる真空調理に最適です。

また、本体は着脱式のため鍋やポットにも取り付けことができ、ケータリングなどの持ち運びも可能です。



本体



ウォーターバス



型式	本体寸法 (mm)			ウォーターバス寸法 (mm)			タンク容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	設定温度範囲	設定時間範囲
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
KSV-8	124	140	360	335	600	288	28	1 φ 100V	1.2	5℃~95℃	1分~99時間