

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。



TOP VAC



Vacuboy +



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 (k W)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
TOP VAC	315	450	300	268	350	90	256	1 φ 100 V	0.4	27
Vacuboy	400	455	350	355	345	140	380	1 φ 100 V	0.5	40
Vacuboy +	400	455	350	355	345	140	380	1 φ 100 V	0.5	40
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

※ Vacuboy、SU-310G、SU-416G + は、ガス封入機能付きです。

※ Vacuboy + は、グリーンパック対応です。

グリーンパック

食材を容器ごと真空パック

真空包装機との組み合わせで、容器ごと真空パックを行うことができ、食材整理がより衛生的に。食材の旨味を逃がさず封じ込め、色落ちも軽減。鮮度が保たれるので、食材のロスを防ぎます。また、袋（真空用 PP 等のフィルム）の使用量が減り、環境負荷・ランニングコスト削減にも貢献します。



グリーンパック

※ご使用には真空包装機が必要となります。



■容器に詰める
肉や野菜といった食材を始め、液体、柔らかい果物、サラダ、花などにも使うことができます。



■真空にする
グリーンパックのフタに付いているバルブに真空ポンプの吸引ノズルを突き当てるだけ。内部の圧力低下によりフタは自然に閉じて密封されます。



■真空解除
グリーンパックのフタに付いているバルブを指で軽く押すだけで、フタを開けることができます。何度でも真空にし直すことが可能です。

型式	外形寸法 (mm)			内容量 (L)
	間口	奥行	高さ	
NSV11100	530	325	100	7.6
NSV11150	530	325	150	13.5
NSV12150	325	265	150	5.6
NSV13150	325	176	150	3