

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-1993	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1993 真空包装機

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

TOSPACK トスパック

自動真空包装機シリーズ

あらゆる角度から見える真空チャンバー

- 全面、透明チャンバー採用で、あらゆる角度からバック状態を常に確認
- シールミスや液体の吹き出しを未然に防ぎ、確実なバックを実現

高性能マイコン搭載で簡単操作、高機能化

- コース選択、バック作業をマニュアル化（誰でも簡単ワンタッチ選択）
- センサー制御で真空度を微調整
- 自己診断機能でトラブルを早期発見
- オイル交換時期の目安となる累積運転時間表示

イーゼーメンテナンス、フロントオープン機構採用

- 本体の前面からの開閉で、作業性を大幅アップ
- ポンプオイル、ミストフィルターの前面交換

ドーム型真空チャンバーの全面透明化
更に、使い勝手と衛生管理を徹底追求しました。

簡単清掃、徹底した衛生管理の実現



- 清掃がしやすく、常に衛生的な庫内フラットタイプ
- シール部、フィルター付吸引口のワンタッチ脱着により、消耗品の清掃、交換がらくらく
- 液体の吹き出し受皿で、拡散防止。しかも取りはずして水洗い可能
- 窒素ガス、炭酸ガスを封入し酸化による食材の劣化および増菌による腐敗を抑制するガス封入機能付

このページの全商品は



①卓上型 真空包装機 V-492G
(ガス封入機能付) **F4**
7811610 ¥1,029,000



②卓上型 真空包装機 V-482 **F4**
7811810 ¥977,000



③卓上型 真空包装機 V-380G
(ガス封入機能付)
7811700



④卓上型 真空包装機 V-280A **F4**
7811500 ¥418,000

型 式	①V-492G	②V-482	③V-380G	④V-280A
チャンバー内寸法(幅×奥行×高/mm)	473×579×H180	473×579×H160	350×453×H100	255×320×H100
チャンバー容量(ℓ)	40(スパーサー使用時32)	32(スパーサー使用時25)	13(スパーサー使用時11)	7
シール有効寸法(mm)	420	420	310	220
最大包装材寸法(横×縦/mm)	400×600	400×600	300×450	200×320
真空ポンプ(ℓ/min)	416(50Hz)	416(50Hz)	167(50Hz)	133(50Hz)
ガス封入装置機能	標準装備(ノズル3本)		標準装備(ノズル2本)	
電源(Hz)	単相200V3相(50/60)	単相200V3相(50/60)	単相100V(50/60)	単相100V(50/60)
コンセント形状	3P-20(A) 	3P-20(A) 	2P-15(A) 	2P-15(A)
定格消費電力(kW)	2.3	2.3	1.2	1.4
電動機容量(kW)	0.9/1.1	0.9/1.1	0.55	0.45
外形寸法(幅×奥行×高/mm)	540×740×H470	540×740×H450	425×565×H377	309×456×H375
重量(kg)	76	75	48	31

Check!

真空包装のメリット

●調理済の料理の小分け・保存

大量に調理したものを真空保存する事によって、食材の無駄をなくします。旬の食材を安価な時に仕入れ、計画的に利用することで、仕入れコストの削減になります。

●仕込みができてスピーディ

宴会やパーティー・学校給食など、大人数の調理の時は前もって仕込みができますので、スピーディに料理ができます。省スペース、省力化が図れます。

●食品が劣化しにくい

食材は酸素に触れているだけで劣化し、風味や水分が損なわれます。また腐敗の原因となる多くの細菌類は増殖に酸素を必要とするので、食材を酸素に接触させないことで保存性を高められます。

●素材の栄養素を逃さない

真空包装することで素材の旨味・風味・栄養素を多く残すことができます。

●ニオイ移りと殺菌混入のリスクを低減する

美味しい香りを閉じ込めニオイ移りを防ぐだけでなく、保存時の雑菌混入など、二次汚染のリスクも軽減し衛生管理の観点からも、安全、安心です。

●冷蔵庫内のスペースを有効に使うことができる

今まで密閉容器や箱などで冷蔵庫に保管している食材を真空包装で保存すれば庫内のスペースを有効にご使用できます。

●味が短時間でしっかりとしみ込む

真空包装により食材内の空気が抜かれて減圧状態になる為、その強い圧力によって調味料が浸透しやすくなり、短時間で味がしみ込みます。

●調味料の量を減らし、減塩できる

浸透圧の働きで、少量の調味料でしっかりと味が均等につくので、調味料の量を減らすことができます。

※温かい食材は冷やしてからバックしてください。