●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

コンパクトな卓上タイプの高性能密封包装機

※卓上真空包装機専用規格袋飛竜(P799)をご使用下さい。

■仕様 SQ-203S

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	530W
吸気性能	−66.7kPa (外気温25℃ ノズル先端)
接着部温度	160℃
外形寸法	410×260×H177
温度過昇防止装置	電子式保護装置
電源コードの長さ	2m
重量	13.5kg
吸気時間	連続・約2秒〜10秒
シール時間	約1秒〜4秒
シール可能幅	290mm以下
シールヒーター	下側加熱 3mm幅
機能	吸気シール・シールのみ
最大連続使用 (表示以上使用されると安全装置が働くことがあります。)	吸気シール 3回/分 シールのみ 6回/分

①卓上密封包装機 SQ-203S

3706910

〈特　長〉
●シールヒーター幅3mm、片側加熱のスタンダードタイプ。
●吸気もシールも、ボタンを押すだけのワンタッチ操作。
●ノズルで袋内の空気を強力吸引。
●ヒートシールでしっかり密封。
●横幅は29センチの袋まで可能。
●吸水クリーニングにより、ポンプ内の洗浄が可能。
●ノズル一集水タンクが取り外せてお手入れ簡単。
●店頭、厨房でも使いやすいコンパクトサイズ。
〈付属品〉
●シールヒーター 3本 ●テフロンテープ3枚
●ノズル清掃具1個●シールヒーター交換用具1個 ●排水ホース1本●本体カバー 1枚
●試供袋 旭化成パックス(飛竜ほか)1式

上下ダブルヒーター グレードアップタイプ

■仕様 SQ-303W

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	740W
吸気性能	−66.7kPa (外気温25℃ ノズル先端)
接着部温度	180℃
外形寸法	410×260×H287
温度過昇防止装置	電子式保護装置
電源コードの長さ	2m
重量	15.5kg
吸気時間	連続・約2秒〜10秒
シール時間	約1秒〜4秒
シール可能幅	275mm以下
シールヒーター	上下加熱 3mm幅
機能	吸気シール・シールのみ
最大連続使用 (表示以上使用されると安全装置が働くことがあります。)	吸気シール 3回/分 シールのみ 6回/分

②卓上密封包装機 SQ-303W

3707010

〈特　長〉
●上下ダブルヒーターのグレードアップタイプ。(シール幅は3mmです)
●203Sの上下加熱タイプです。
●アルミ構成のラミネートフィルムもシール可能。
●ガゼットや背張りの袋もシール可能(素材、厚みによりシールできない場合もあります)
●横幅は27.5センチの袋まで可能。
〈付属品〉
●シールヒーター上下各1本 ●テフロンテープ上下各1本
●ノズル用テフロンテープ2枚 ●ノズル清掃具1個 ●シールヒーター交換用具1個 ●排水ホース1本 ●本体カバー 1枚 ●試供袋 旭化成パックス(飛竜ほか)1式

③卓上密封包装機SQ-203S用SQドレン(水もの専用オプション) 3707100

〈特　長〉
●水ものの吸引の連続使用を可能にする(タンク内に溜った液体をシール後自然に排出するので集水タンクをはずす手間がいらない)。
●終業時の洗浄も簡単(真水の吸引による水洗い)
●SQ-203S本体への取付操作も簡単。
■仕様
●最大吸水量　1回の吸水につき200cc
●排水時間　約20秒／200cc(水使用時)
●許容真空度　−600mmHg(最大時)
●保護装置　オーバーフロー防止弁(ポンプ内部への吸い込みを抑制する)

■仕様 SQ-205S

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	720W
吸気性能	−66.7kPa (外気温25℃ ノズル先端)
接着部温度	160℃
外形寸法	410×260×H287
温度過昇防止装置	電子式保護装置
電源コードの長さ	2m
重量	15.3kg
吸気時間	連続・約2秒〜10秒
シール時間	約1秒〜4秒
シール可能幅	290mm以下
シールヒーター	下側加熱 5mm幅
機能	吸気シール・シールのみ
最大連続使用 (表示以上使用されると安全装置が働くことがあります。)	吸気シール 3回/分 シールのみ 6回/分

④卓上密封包装機 SQ-205S

3706800

〈特　長〉
●シールヒーター幅5mmのグレードアップタイプ。(加熱は片側です。)
●横幅は29センチの袋まで可能。
〈付属品〉
●シールヒーター 3本 ●テフロンテープ3本
●ノズル清掃具1個 ●シールヒーター交換用具1個 ●排水ホース1本 ●本体カバー 1枚
●試供袋 旭化成パックス(飛竜ほか)1式

シングルシール

⑤真空包装機 MEJO2A

5896910

	⑤MEJO2A
包装可能寸法	420×390×H165
外形寸法	490×550×H510
据付必要寸法	520×560×H830
バキュームポンプ能力	17/20m³/h
電源	単相200V 50/60Hz 5.8/5.8A 1.1/1.12kW
重量	70kg

⑥真空包装機 S210-SX バックスター 4396600

チャンバ内寸法：335×320×H60
最大シール幅：320　真空ポンプ：10m³/h
機械寸法：380×430×H350(560)
機械重量：約45kg
消費電力：単相100V　0.8kW

⑦真空包装機 S223-SX バックスター 4396700

チャンバ内寸法：445×410×H120
最大シール幅：425　真空ポンプ：21m³/h
機械寸法：490×520×H450(680)
機械重量：約70kg
消費電力：三相200V　1.0kW

⑥⑦

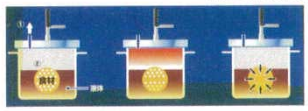
●調理済食品・生鮮品の鮮度保持
手間ひまかかる料理をあらかじめ調理しておき、長期ストックが可能です。また、旬の食材を安価な時に大量に仕入れ、計画的に利用することで、仕入れコストの削減になります。

●大人数の調理でも事前に仕込みができスピーディ
パック保存なら、できたての味をそのまま保存できます。宴会やパーティ・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あがり、省力化が図れます。
※温かい食材は冷やしてからパックして下さい。

1.減圧
①減圧し容器内を真空状態に。
②食材の細胞内の空気が膨張。

2.加熱調理
真空状況下の加熱の沸点は通常よりも短時間で火が通ります。

3.気圧回復時
調理終了後、気圧を戻す際に食材内の空気の収縮。収縮に応じて回りの液体を引き入れる。



⑨減圧加熱調理器 ガストロパック 6955200

電源：単相200V　消費電力：1.8kW
容器容量：10.5ℓ　液体物処理量：8.0ℓ
ヒーター：2,000W
到達圧力：20×10³Pa(1.5a×10²Torr)※温度帯による。
質量：20kg
時間設定：1〜99分　温度設定：10〜150℃
●科学ラボが生んだ減圧加熱調理器
●自由に調節できる容器内の気圧と加熱温度が、新しい調理を創造します。
●容器内を減圧しながら加熱するため、栄養分・旨みを損なわず歯ごたえのある食感を維持できます。
●減圧効果が濃厚な味を創造
●加熱温度・減圧度を自由に調節