パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-2333	株式会社クイックパック	0564-59-3525

2333 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

このページの全商品は 納期 直A

真空包装が可能な食材





酸化・腐敗・乾燥防止

酸素を遮断することで、酸化による変色や細菌の繁殖を抑制。食材の水分蒸発を防ぎ、乾燥防止にも。冷凍焼けも起きません。



味付け効率化・スピード化

食材の中の空気まで抜くことで、味付け・漬け込み時間を短縮。必要最小量の調味料で味が均一に浸透し、味むらもなくなります。



においい移り防止

密閉された真空パックなら、ひとつの冷蔵庫・冷凍庫に並べても、におい移りの心配がありません。庫内での乾燥も防止します。



①卓上型真空包装機 V-493G（ガス封入機能付） 万A

ページコード	商品コード	価格
6-2333-0101	7811620	¥1,179,000



②卓上型 真空包装機 V-483 万A

ページコード	商品コード	価格
6-2333-0201	7811820	¥1,112,000



③卓上型 真空包装機 V-280A A4

ページコード	商品コード	価格
6-2333-0301	7811500	¥460,000

型　式	①V-493G	②V-483	③V-280A
チャンバー内寸法(幅×奥行×高/mm)	473×579×H183	473×579×H153	255×320×H100
チャンバー容量(ℓ)	40	32(スペーサー使用時25)	7
シール有効寸法(mm)	420	420	220
最大包装材寸法(横×縦/mm)	400×600	400×600	200×320
真空ポンプ(ℓ/min)	416/500L/min(50/60Hz)	416/500L/min(50/60Hz)	133/160L/min(50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備(ノズル3本)	————	————
電源(Hz)	単相200V3相(50/60)	単相200V3相(50/60)	単相100V(50/60)
コンセント形状	3P-20(A)	3P-20(A)	2P-15(A)
定格消費電力(kW)	2.3	2.3	1.2/1.25(50/60Hz)
電動機容量(kW)	0.9/1.1	0.9/1.1	0.35/0.45(50/60Hz)
外形寸法(幅×奥行×高/mm)	543×740×H470	543×740×H440	309×456×H375
重量(kg)	76	75	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あがり、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した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パックしてください。