

Catalogue No.

20367-1138

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

食品包装・容器

厨房用品

1138

このページの全商品は



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、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パックしてください。



①BOXER 35 **74**
5443710 ¥699,000



②BOXER 42 **74**
5443500 ¥990,000
※ガス封入装置機能はオプションになります。

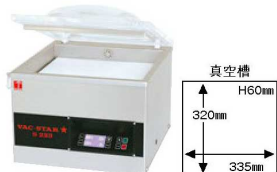


③BOXER 42 XL **74**
5443600 ¥1,100,000
※ガス封入装置機能はオプションになります。

型 式	外形寸法 (mm)			シール有効寸法 (mm)	吸引能力 (ml/h)	真空槽寸法 (mm)	消費電力 (50/60Hz)		コンセント形状	本体重量
	間口	奥行	高さ							
①BOXER 35	440	545	405	360	16	360×370×H150	100V	500/550W	接地 2P-15A	48kg
②BOXER 42	480	520	440	410	21	425×370×H180	200V	750/800W	接地 3P-20A	62kg
③BOXER 42 XL		610				425×465×H180				67kg



⑦シュアー 小型真空包装機
NL-240V-10 **74**
1129500 ¥333,000
●簡単操作・見やすい操作パネル
●シール時間・真空時間が簡単に設定でき蓋をしめるだけで真空包装ができます



⑧真空包装機 バックスター
S210-SX **74** **74**
4396600 ¥770,000



⑨真空包装機 バックスター
S223-SX **74** **74**
4396700 ¥980,000

型 式	外形寸法 (mm)			シール有効寸法 (mm)	吸引能力 (ml/h)	真空槽寸法 (mm)	消費電力 (50/60Hz)		コンセント形状	本体重量
	間口	奥行	高さ							
⑦NL-240V-10	370	530	330	240	7.2	275×280×H115	100V	380/420W	接地 2P-15A	31kg
⑧S210-SX	380	430	350	320	10	335×320×H 60	100V	800W	※コンセント形状に合わせたプラグをご使用ください。	45kg
⑨S223-SX	490	520	450	425	21	445×410×H120	三相 200V	1.0kW		70kg

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

41 食品包装・容器

42 ダストボックス

43 キッチン洗浄・清潔用品

44 清掃用品

45 ロッカー・備品

46 カトラリー

47 バンケット・サービスワゴン

48 バンケット用品