

Catalogue No.

20511-2131

2131 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。

このページの全商品は



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、確実なパッキングを実現

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

イーザーメンテナンス、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
- 液体の吹き出し受皿で、漏れ防止。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



①卓上型 真空包装機 V-492G
(ガス封入機能付)



②卓上型 真空包装機 V-482



③卓上型 真空包装機 V-280A

〈人手不足を解消〉

真空包装機1台で2人以上の働き
空いている時間に調理ストックして温めるだけで料理が
提供できるので、最小限の調理人数で運営が可能に。



④卓上型引き出し式真空包装機 VCH-300

- 2004070 ¥498,000
- 引出スライド型により省スペース
- セパレート式の真空ポンプですのでポンプによる熱や音から切り離せます。
- 上に物が置けます。

型 式	①V-492G	②V-482	③V-280A	④VCH-300
チャンバー内寸法(幅×奥行×高/mm)	473×579×H180	473×579×H160	255×320×H100	349×379×H63
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)	7	14.8
シール有効寸法(mm)	420	420	220	310
最大包装材寸法(横×縦/mm)	400×600	400×600	200×320	300×400
真空ポンプ(ℓ/min)	416(50Hz)	416(50Hz)	133(50Hz)	167/200ℓ/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)	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	1.4	1.1
電動機容量(kW)	0.9/1.1	0.9/1.1	0.45	0.55kW
外形寸法(幅×奥行×高/mm)	540×740×H470	540×740×H450	309×456×H375	428×554×H295
重量(kg)	76	75	31	本体:39+ ポンプユニット:26kg

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。

81 棚・作業台

82 洗浄ラック・バスボックス

83 カート・台車

84 ユニフォーム

85 厨房消耗品

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品