

Catalogue No.

20633-36

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

生産性・作業効率アップ

36

おいしさ長持ち真空包装機 真空包装するとこんなメリットが

生産性・作業効率アップ



レストラン、ホテル、 給食センター

鮮度が長持ちするので大量仕入れ
でコストダウンする事ができます。
少ない人手で効率よく料理を提供
できます。



焼肉店、 ステーキ店

生肉の鮮度も長期保管でき、肉の
ロスも削減する事ができます。



お弁当、 テイクアウト

忙しい時間帯でも、湯煎・レンジアッ
プすれば、人手・時間をかけずに提
供できます。

Ⅱ チャンバー式とノズル式があります Ⅱ

- **チャンバー式** … チャンバー内を減圧して真空包装する
メリット…液体(少量)を真空包装する事が可能。
シール装置がボックス内に設置されているの
で真空度が高い。

- **ノズル式** … ノズルで空気を吸い込み真空包装する
メリット…短時間で真空包装できる。
シール可能な袋の幅さえ条件を満たしていれ
ば、袋の長さには制限がない。

※液体(少量)を真空包装する際は袋に対して、3分の1の量で真空してください。故障の原因になります。

【チャンバー式】



卓上型 真空包装機 V-482
▶ 関連商品 : P2285

【チャンバー式】



MINI JUMBO
▶ 関連商品 : P2287

【ノズル式】



真空包装機脱気式
水タンク付 NL-302S-5WA
▶ 関連商品 : P2288

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9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。