

Catalogue No.  
20692-36

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。

### || チャンバー式とノズル式があります ||

●**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 HVP-482N  
▶ 関連商品：P2334

【チャンバー式】



MINI JUMBO  
▶ 関連商品：P2335

【ノズル式】



真空包装機脱気式  
水タンク付 NL-302S-5WA  
▶ 関連商品：P2336