

真空包装機 トスパックシリーズ 総合カタログ

真空パックの様々なニーズにお応えする
充実した機能とラインナップ



TOSEI

トスパック 真空包装機

検索



真空包装機を快適にご利用頂くために、定期的なオイル交換が必要です。

【補修用性能部品の保有期間について】

弊社では真空包装機用の修理対応部品の最低保有期間を製造終了後7年と定めております。

▲安全にお使いいただくために……

- ①ご使用前に、取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。
- ②使用環境条件 温度5～35℃ 湿度30～80%
- ③配線工事は、電気工事事業者の施工が義務づけられています。
D種接地工事(接地抵抗100Ω以下)を必ず施工してください。
- ④屋外で風雨にさらされる場所には設置しないでください。
機械が故障したり、感電や漏電による火災の恐れがあります。

食品を包装後は冷蔵10℃以下で、保存・管理してください。

- ※Gはガス封入装置付。ガスボンベのホース、コンセント等は各機種により異なります。
- ※ガス封入機能は、同じパック品でもガス封入量に誤差が生じ仕上がりに違いが出る場合があります。
- ※本カタログ中の製品写真は、印刷の都合上、実際の色とは若干異なる場合があります。
- ※掲載製品のデザインおよび仕様は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- ※本カタログに掲載した内容は、すべて当社の著作権を有するものです。
無断で複製・転載することは固くお断りいたします。

このカタログの内容は2022年9月現在のものです。

●ご用命は下記の販売店へ

株式会社 TOSEI

東京本店 〒141-0022 東京都品川区東五反田1-24-2 TEL 03-6422-7290(代) FAX 03-6422-7289
 中部支店 〒465-0032 愛知県名古屋市名東区藤が丘141 TEL 052-772-3988(代) FAX 052-772-3938
 関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28 TEL 06-6338-9601(代) FAX 06-6338-9602
 九州支店 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-8-3 TEL 092-482-6613(代) FAX 092-482-9631
 東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所
 静岡事業所 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
 セミナー、資料請求等に関するお問い合わせ 0120-002-490
 製品に関するお問い合わせ 0120-557-338
 ●ホームページのアドレス <https://www.tosei-corporation.co.jp/>



株式会社 TOSEI

こんなことで お悩みではないですか？



詳しくは
TOSEIサイトへ



真空包装機が解決

<p>人手不足</p> <p>事前調理で 少人数でも対応可能</p>	<p>人気商品を テイクアウト したい</p> <p>事前に調理した料理を 安全な状態で管理・ 流通が可能</p>
<p>仕込みが 大変</p> <p>計画的な生産で 安定な供給</p>	<p>味にムラが でやすい</p> <p>短時間で均一に 食材内に味付けが可能</p>
<p>食材のロス が多い</p> <p>酸化防止、腐敗防止、 乾燥防止、長期保存が可能、 食材の廃棄ロスを軽減</p>	<p>冷蔵庫が いっぱい</p> <p>タッパー不要! 冷蔵庫・ 冷凍庫の整理整頓が簡単</p>
<p>売上アップ したい</p> <p>チャンスロスによる 品切れをゼロに! テイクアウト・ネット販売で 売上アップ</p>	<p>食中毒が 心配</p> <p>HACCPの衛生管理基準に適合 二次汚染防止で食中毒を予防</p>

真空包装が 可能な食材

固体	液体	粉類	味付
肉・魚・野菜	ソース・スープ・ 煮物	粉類を吸い 込まない	真空が強く 味付けにも最適

真空パックが、 商品の価値を高めます。



保存、おいしさ、安全性をプラス。真空パックを取り入れることで
さまざまな効果が生まれ、商品価値が高まります。

<p>酸化防止</p> <p>余分な酸素を遮断するので、 酸化による 変色を防止します。</p> <p>酸化によるリンゴの変色</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ラップ包装</td> <td>真空パック</td> </tr> </table> <p>3℃で冷蔵保存、7日後のラップ包装と真空パックの違い。 真空パックのリンゴは変色が少なく、ラップ包装のリンゴ は外側が著しく変色しています。</p>			ラップ包装	真空パック	<p>腐敗防止</p> <p>酸素を遮断することで 細菌の繁殖を抑えます。</p> <p>一般生菌数比較 鯖の切り身(生)</p> <p>菌数(個/g)</p> <p>0日目 5日目 10日目</p> <p>●ラップ ●真空パック</p> <p>※グラフは当社試験による</p> <p>酸素を遮断した真空パックでは菌の繁殖は少なく、ラップ 包装では酸素と接触して菌が繁殖したことがわかります。</p>	<p>乾燥防止</p> <p>水分の蒸発を防ぎ、 冷凍焼けを防止します。</p> <p>冷凍焼けの比較 紅鮭</p> <table border="0"> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>真空パック</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>ビニール</td> </tr> </table> <p>真空パックは水分の蒸発と酸化を防ぎ、冷凍焼けによる食材 の劣化を防止します。</p>		真空パック		ビニール
ラップ包装	真空パック									
真空パック										
ビニール										

<p>解凍時間短縮</p> <p>パックしたまま水に浸けて解凍でき、 解凍時間を短縮できます。</p> <p>流水による解凍</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ラップ包装 冷蔵3℃で解凍</td> <td>真空パック 流水20℃で解凍</td> </tr> </table> <p>豚肩ロースかたまり肉1.8kgの解凍時間</p> <p>時間</p> <p>●ラップ ●冷蔵庫(3℃) ●真空パック ●流水(20℃)</p> <p>※グラフは当社試験による</p>			ラップ包装 冷蔵3℃で解凍	真空パック 流水20℃で解凍	<p>におい移り防止</p> <p>冷蔵庫・冷凍庫内での乾燥と におい移りを防ぎます。</p> <p>真空パックで保存</p> <p>鍋やタッパーで保存</p> <p>重ねて置いても におい移りません。 庫内の収納スペースを 有効活用できます。</p>	<p>味付け効率化</p> <p>食材内の空気を抜くことで、味付け、 漬けこみが短時間で可能になります。</p> <p>生の大根の浸漬比較</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>簡易的な真空包装機</td> <td>チャンバー式真空包装機</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ノズル式 (57.3kPa)</td> <td>チャンバー式 (0.03kPa)</td> </tr> </table> <p>※当社試験による</p>			簡易的な真空包装機	チャンバー式真空包装機			ノズル式 (57.3kPa)	チャンバー式 (0.03kPa)
ラップ包装 冷蔵3℃で解凍	真空パック 流水20℃で解凍													
簡易的な真空包装機	チャンバー式真空包装機													
ノズル式 (57.3kPa)	チャンバー式 (0.03kPa)													

多様な作業環境と商材に対応した ラインナップをご用意しています。

操作やメンテナンスはシンプルで簡単、どなたでもすぐにお使いいただけます。
(全機種の詳細は10~14ページをご確認ください)

詳しくはTOSEIサイトへ



卓上型真空包装機

スタンダード型

コンパクトサイズで簡単ワンタッチ操作。
AC100Vで使用可能な少量生産向けから大容量のパックも出来るAC200V機まで全5機種をラインナップ。



V-28/39/48シリーズ

量産型

ダブルサイドシールで左右同時パック。
小袋の複数生産が可能のため、作業効率がアップ。操作が簡単でシンプルな標準パネル搭載。



V-455G-1

▶詳細は10~11ページをご確認ください

ホットパック対応型

1台2役! 冷たいものも温かいものも
食材の温度に合わせて使い分けが可能。
最大パック量の違いで全3機種を
ラインナップ。



HVPシリーズ

上下シール型

厚手の袋や液体・粉末のパックに。
上下にヒーター線があることで、アルミ袋
やガゼット袋、特殊な袋もシール可能。
傾斜がついているため、細かい粉末の
パックにも最適。



V-307G II

大型真空包装機

据置型(スタンダード型)

袋詰めした商品を並べ、蓋を閉じるだけの簡単操作。
幅広い包装物に対応可能。
小袋を一度に複数包装や長尺袋にも。
床面設置のため効率的で安定した作業
が可能。



V-930Dシリーズ

▶詳細は12~13ページをご確認ください

ベルト型

ベルトの上に袋詰めされた商品を並べるだけ。
真空・シール・排出の工程が自動的に行われる量産型。
ベルトの角度調整が可能
ため、液体包装にも対応。
コンベアによる配送も可能。
作業効率が大幅にUP。



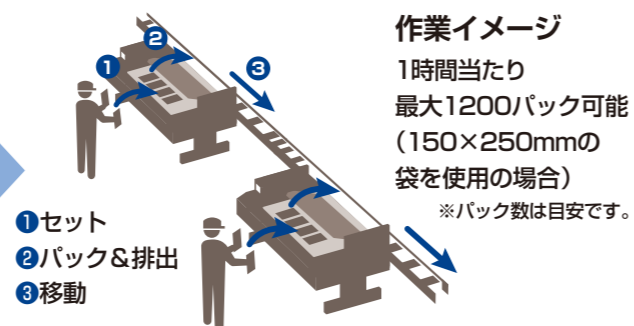
V-5100BH

▶詳細は14ページをご確認ください

ベルト型真空包装機



袋セット例
カット野菜詰合せ
(200×300mmの
袋を使用)



TOSEIの液晶カラータッチパネル搭載真空包装機

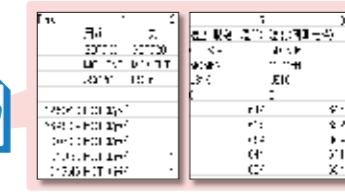
①SDカードへ真空パックのデータを書き出せます

HACCP、バリデーション、
トレーサビリティ、労務管理、
製造管理等に。

※製品にSDカードの付属はありません。
各自でご用意ください。



データ例



※抜き出せるデータは1パック毎に
30項目(日本語で表示)

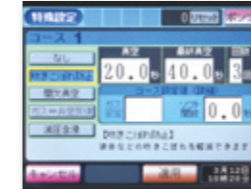
データ内容

- ・真空パックした日時
 - ・コース内容(用途や人名)、番号
 - ・パック時の真空度(kPa)
 - ・パック前/パック時の温度
※HVPシリーズのみ
 - ・エラー履歴 など
- ※機種によりデータ内容は異なります

②仕上がりの完成度を高める多彩なプログラム

「吹きこぼれ防止機能」

吹きこぼれなどのトラブルを防ぐため、
真空・真空開
放を繰り返す。



吹きこぼれ防止設定画面

「ソフト開放機能」

速度を落として袋を開放し、シワを防ぎ
きれいな仕上がりを実現する。

「ガス反復機能」

真空引き、ガス封入を繰り返し、極限ま
でガス濃度を高くできる。

※ガス封入機能はオプションです。V-492Gのみ標準搭載。

「メンテナンス通知機能」

オイル交換時期、ヒーター断線、機械の
異常発生状況を知らせ、安心して作業
ができる。



「間欠真空機能」

真空中の急激な袋のふくらみを抑え、
商品ロスを防ぐ。

※真空度により、大きく変形する食材・商材もあります。
※成分や粘度により、真空パックに適さない食材・商材もあります。
※袋内の酸素が少なくなることにより、変色する食材もあります。※事前に試験パックをしていただくことをお勧めいたします。

「凍結含浸調理」対応

食材を柔らかくする介護食の新調理法
のプログラム搭載。

「ポンプクリーニング機能」

作業終了後、ポンプオイル内の水分を
取り除くため、ポンプクリーニングを
実施。(時間設定可能)

③簡単な操作性

コース設定もワンタッチで変更可能

真空時間(秒)と真空圧力(%)もワンタッチ切り替え。
任意でコース設定が可能です。

例：V-392 12コース
HVP-382N 24コース



見やすい操作画面

どんな角度からでも見やすいTFTカラータッチパネルを採用しました。



運転終了後、チャンバー内にナノイーを放出

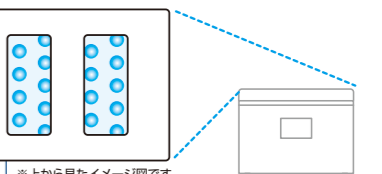
ナノイーX技術によって、

(ナノイーX発生装置の検証結果です)

- ・付着したニオイを脱臭★1
- ・花粉★2・カビ菌★3・ウイルス★4・菌★5を抑制

- ★1：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約12分後の効果です。★1
- ★2：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。★2
- ★3：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。★3
- ★4：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。★4
- ★5：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。★5

※1:【試験機関】パナソニックホールディングス(株)プロダクト解析センター【試験方法】試験室(約6畳)において6段階臭気強度表示法により検証【脱臭の方法】ナノイーを放出【対象】付着したタバコ臭【試験結果】12分で臭気強度2.4低減(4AA33-160615-N04) ※2:【試験機関】パナソニックホールディングス(株)プロダクト解析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させたアレル物質をELISA法で測定【抑制の方法】ナノイーを放出【対象】花粉(スキ)【試験結果】8時間で97%以上抑制(4AA33-151001-F01) ※3:【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させたカビ菌の発育を確認【抑制の方法】ナノイーを放出【対象】付着したカビ菌【試験結果】8時間で抑制効果を確認(第13044083002-01号)試験報告書発行日:2013年6月14日 ※4:【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させたウイルス感染性を測定【抑制の方法】ナノイーを放出【対象】付着したウイルス【試験結果】8時間で99%以上抑制(第13001265005-01号)試験報告書発行日:2013年2月11日(試験は1種類のみのウイルスで実施) ※5:【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させた菌数を測定【抑制の方法】ナノイーを放出【対象】付着した菌【試験結果】8時間で99%以上抑制(第13044083003-01号)試験報告書発行日:2013年6月14日(試験は1種類のみの菌で実施)



※上から見たイメージ図です
【対象機種】
・V-48シリーズ・V-856シリーズ・V-930シリーズ

ナノイーとは
ナノイーは、空気中の水に
高電圧を加えることで生成される
ナノサイズの微粒子イオン。

ナノイーについて詳しくは
パナソニック社様の
ホームページでご確認いただけます。

パナソニック ナノイー 検索

※ナノイーXは、ナノイーに比べて、効果の元であるOHラジカルをより多く含む微粒子イオンです。※nanoe、ナノイー及びnanoeマークは、パナソニックホールディングス株式会社の商標です。



1台2役 食材の温度に合わせて使い分け アツアツの食材は、温度を測っておまかせ自動設定!

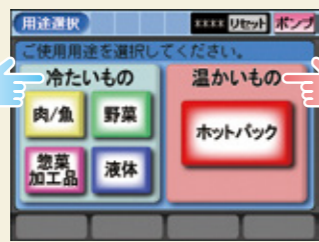
食材の温度を測ることで、菌の繁殖温度帯を避けてパック。ドロドロ、サラサラ、冷たいもの、温かいもの、様々な食材のパックが可能です。



温度を目視で確認可能

モードの使い分け例 タッチパネルで簡単ワンタッチ選択

- 冷たいもの(通常モード)**
- ・生鮮食品の保存 生魚、生肉、生野菜
 - ・味のしみこみに ブロック肉、マリネ
 - ・真空調理、凍結含浸調理
- 特殊機能標準装備
- ・ソフト開放機能
 - ・間欠真空機能
 - ・吹きこぼれ防止機能



加熱調理品の保存に

温かいもの(ホットパックモード)

- ・煮込み調理品 カレー、シチュー
 - ・煮物、焼物 筑前煮など、ハンバーグ、焼魚
 - ・ソース類 ベシャメル、デミグラス、トマト
 - ・スープ類 ラーメンスープ、だし汁、つゆ
- ・固体、液体、脱気モード

※1：2012年11月現在、国内業務用チャンバー式真空包装機において(当社調べ)

バック前の冷却工程の省略で作業効率アップ

冷めると分離する食材も均一にパック。メニューの幅が広がります

冷却工程で浮遊菌が付着するリスクを低減し、HACCPの衛生管理基準にさらに適合

HVPシリーズ HVP-282/382N/482N (詳細は11ページをご確認ください)

ホットパックなら均一にパック

今までは... 冷却後の油分は凝固し、均一にパックできない

ホットパックだから衛生的

今までは... 冷却している間に、落下菌や浮遊菌が付着・混入するリスクがある

ホットパックなら

油分が均一な状態でホットパックできる

ホットパックなら

菌の繁殖温度帯を避けてパックできるので衛生的

ホットパックを実現した TOSEI の独自技術

ホットパック工程のしくみ

「非接触温度センサー」で測定した温度をもとに、適切な減圧制御。

袋口が閉じた状態で減圧し、細かい隙間の空気も取り除く。

減圧により膨張した袋内の空気を一気に排出。袋口を開放するタイミングでは、排気経路を制御し、オイルの劣化や真空ポンプの能力低下を防ぎます。

〈この3つがホットパック実現の秘訣!〉

- 1 非接触温度センサー
- 2 膨らみ検知プレート
- 3 減圧制御プログラム

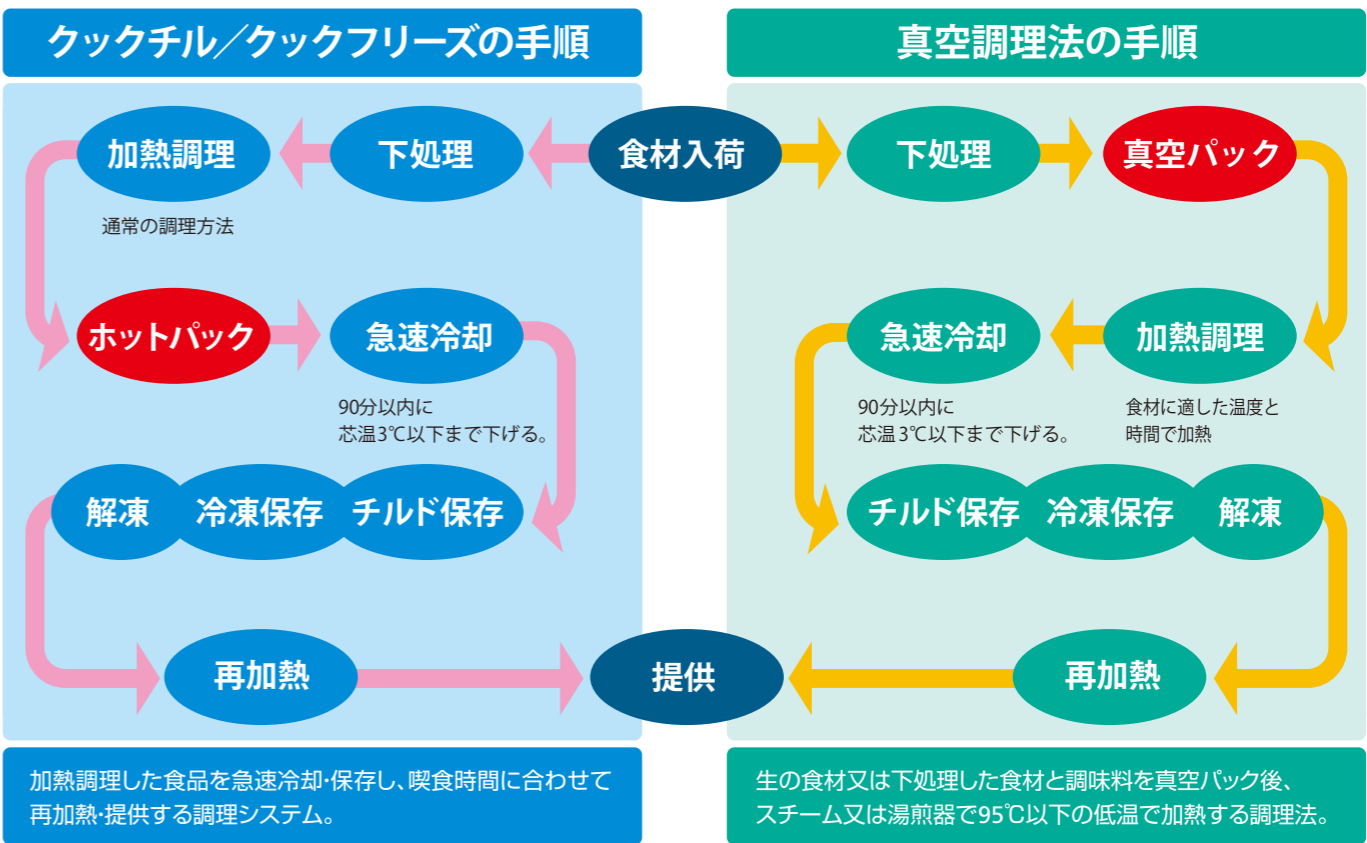
高真空のトスパックシリーズだから可能な調理法



美味しさ、保存性、安全性が格段に違う 真空調理システム



調理の旨味、栄養やビタミンはそのままに、効率良く調理。しかも安全に調理という、いいことづくめの真空調理システムが注目を集めています。TOSEIは高い技術とノウハウで、多くの食品調理の現場で、高い評価をいただいています。

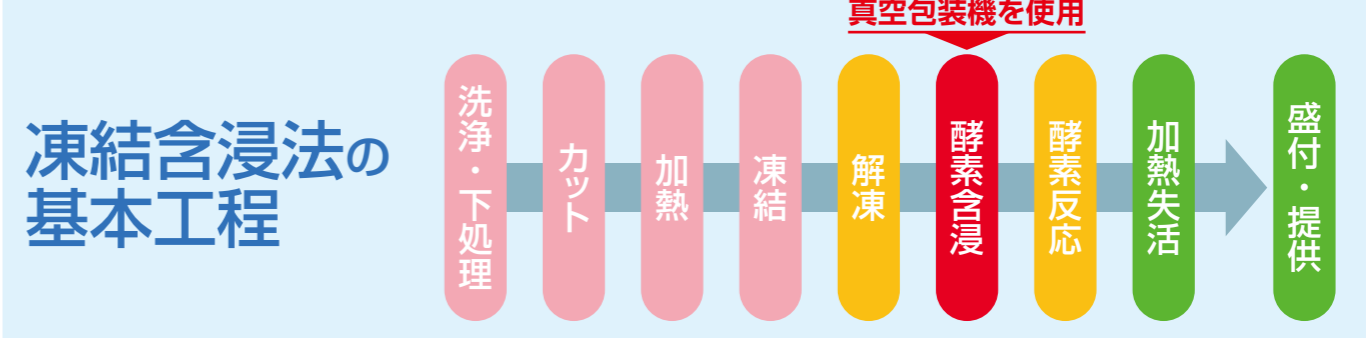


介護食の新調理法 凍結含浸調理に対応

全機種「真空保持機能」を標準装備

凍結含浸法とは、酵素を用いて食材を形のまま柔らかくする手法で、医療福祉現場で注目されている広島県の特許技術です。

※凍結含浸調理専用プログラム(AUTO含浸)対応機種は、8ページ以降をご確認ください



最適な機種を選び方。

真空パックする品物の種類、大きさ、処理量に応じて最適な機種をお選びください。

1 まずは包装物の「大きさ」から。

- 包装物最大寸法＝
「横400mm×縦600mm×高さ180mm」以内
→卓上型機種
- それ以上の大きさの場合→据置型機種

チャンバー寸法図

卓上型

卓上型の例：V-392
外形寸法
幅423×奥行625×高さ685mm
(チャンバー開時)

据置型

据置型の例：V-930D
外形寸法
幅1076×奥行794×高さ1510mm
(チャンバー開時)

2 次に「処理量」と「食材の形態」から機種選定。

包装機能

- ホットパック**
温度センサー
通常の真空包装に加えて、加熱調理品の包装にも対応。食材の温度に合わせて使い分けできます。
- ガス封入**
ガスパックに対応できます。
例：カステラ
※ガスボンベの接続等は、ガス販売店にご相談ください。
- 凍結含浸調理専用プログラム搭載**
介護食の新調理法「凍結含浸調理」に対応した自動運転プログラム搭載。
- 凍結含浸調理対応**
真空保持機能搭載で凍結含浸調理に対応ができます。

シール方式

- 上下シール**
アルミ袋やガゼット袋、厚みのある特殊な袋もしっかりシール。
- L字シール**
長尺袋(新巻鮭、太刀魚、うなぎなど)や小袋の複数パックに対応。据置型の一部に採用。
- ダブルサイドシール**
左右・奥手前の両サイドでシールできるから1回の作業でパック数2倍。
- コの字シール**
長尺他、多種の袋サイズに対応し、小袋の多数包装にも対応。

操作パネル

- タッチパネル**
液晶カラータッチパネルの採用で、ボタン式にはない多くの便利機能を装備。メンテナンスの通知表示や設定目安などのナビゲーション機能も搭載。
- 標準パネル**
操作が簡単シンプルで標準的なパネル表示。
- SDカードスロット**
HACCP、バリデーション、トレーサビリティ、労務管理、製造管理等に。SDカードへ真空パックのデータを書き出せます。
※対象機種は10～13ページをご確認ください。
※製品にSDカードの付属はありません。各自でご用意ください。

さまざまな食品と目的に合わせたパック方法。

TOSEIの真空包装機は食材に合わせて真空度を調整でき、多様なパックを可能にします。

※真空度により、大きく変形する食材・商材もあります。※成分や粘度により、真空パックに適さない食材・商材もあります。
※袋内の酸素が少なくなることにより、変色する食材もあります。※事前に試験パックをしていただくことをお勧めいたします。

← 強 真空度 → 弱	ガス封入	高温パック
<p>真空パック</p> <p>生鮮食品、加工食品、嗜好品など、基本的な真空パックで幅広い分野で活躍。 酸化による変色・腐敗を防止し、長期間鮮度を保持します。フィルムが密着し、コンパクトな包装で運搬時の振動による形状破壊を防ぎます。</p>	<p>ガスパック</p> <p>茶葉、かつお節、生そば、お菓子、スライス肉、落花生、干しいたけ、ピーナッツなどに活用。 窒素・炭酸ガスなどの不活性ガスを食品と一緒に封入し、パックします。酸化・カビを防止するとともに、カステラなどの柔らかい食品や壊れやすい食品の形状を崩さずにパックするための包装です。</p>	<p>ホットパック</p> <p>カレー、ラーメンスープ、煮物、ソース類、スープ類などに活用。 加熱調理後の食材を高温のままパックします。パック前の冷却工程が省略でき、作業効率を改善。菌の繁殖温度帯を避けてパックできるので衛生的です。冷めると油分が分離しやすい食材のパックにも最適です。</p>

卓上型 真空包装機

卓上に置いて移動も簡単なので、調理手順やレイアウトの変更にもフレキシブルに対応します。



各アイコンの説明

- タッチパネル
- 標準パネル
- AUTO含浸
- 凍結含浸調理専用プログラム
- 含浸
- 凍結含浸調理対応
- SDカードスロット
- ホットパック
- GAS
- ガス封入
- 上下シール
- ダブルサイドシール
- ナノイ-X発生装置搭載

スタンダード型

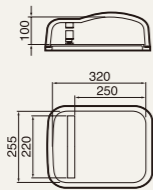
AC100V コンパクトな省スペース設計

V-280A



PSE適合品	
チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ100mm
チャンバー容量	7L
シール有効寸法	220mm
最大包装材寸法	横200×縦320mm
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
SDカードスロット	—
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉓2P-15 (A)
定格消費電力	1.2/1.25kW (50/60Hz)
電動機容量	0.35/0.45kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅318×奥行470×高さ576mm チャンバー閉時 幅318×奥行456×高さ375mm
製品質量	31kg

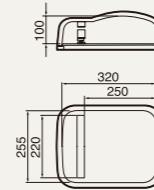
チャンバー寸法図 (mm)



V-282



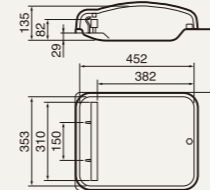
チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ100mm
チャンバー容量	7L
シール有効寸法	220mm
最大包装材寸法	横200×縦320mm
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
SDカードスロット	—
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉓2P-15 (A)
定格消費電力	1.2/1.25kW (50/60Hz)
電動機容量	0.35/0.45kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅318×奥行491×高さ576mm チャンバー閉時 幅318×奥行478×高さ375mm
製品質量	32kg



V-392



チャンバー内寸法	幅353×奥行452×高さ135mm
チャンバー容量	14L
シール有効寸法	310mm
最大包装材寸法	横300×縦450mm
真空ポンプ	167/200L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション (*工場出荷時のみ対応)
SDカードスロット	あり
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉓2P-15 (A)
定格消費電力	1.1kW (50/60Hz)
電動機容量	0.55kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅423×奥行625×高さ685mm チャンバー閉時 幅423×奥行625×高さ380mm
製品質量	49kg



ホットパック対応型

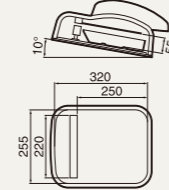
1台2役 ホットパック&真空パック

HVP-282



PSE適合品	
チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ55mm
チャンバー容量	7L
シール有効寸法	220mm
最大包装材寸法	横200×縦300mm
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)
SDカードスロット	—
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉓2P-15 (A)
定格消費電力	1.35kW (50/60Hz)
電動機容量	0.35/0.45kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅320×奥行575×高さ620mm チャンバー閉時 幅320×奥行535×高さ446mm
チャンバー傾斜角度	0°/10°
製品質量	33kg

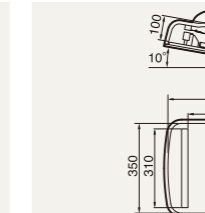
チャンバー寸法図 (mm)



HVP-382N



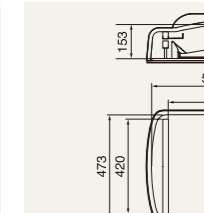
チャンバー内寸法	幅350×奥行453×高さ100mm (標準トレイ取外し時)
チャンバー容量	13L
シール有効寸法	310mm
最大包装材寸法	横300×縦400mm
真空ポンプ	167/200L/min (50/60Hz)
SDカードスロット	あり
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉓2P-15 (A)
定格消費電力	1.1kW (50/60Hz)
電動機容量	0.55kW (50/60Hz)
外形寸法	幅418×奥行690×高さ723mm 幅418×奥行641×高さ468mm
チャンバー傾斜角度	0°/10°
製品質量	49kg



HVP-482N



チャンバー内寸法	幅473×奥行579×高さ146mm
チャンバー容量	32L
シール有効寸法	420mm
最大包装材寸法	横400×縦500mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
SDカードスロット	あり
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㉓3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.3kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	幅540×奥行800×高さ865mm 幅540×奥行740×高さ465mm
チャンバー傾斜角度	0°
製品質量	75kg



スタンダード型

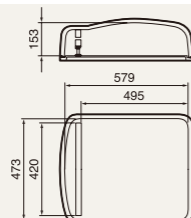
大容量5kgまでパック可能 ※容量は目安です。食材により異なります。

V-482

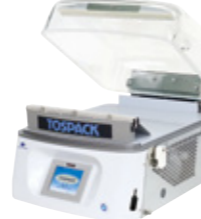


PSE適合品	
チャンバー内寸法	幅473×奥行579×高さ153mm
チャンバー容量	32L (スベーター使用時25L)
シール有効寸法	420mm
最大包装材寸法	横400×縦600mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
SDカードスロット	あり
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㉓3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.3kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅540×奥行760×高さ865mm チャンバー閉時 幅540×奥行740×高さ440mm
製品質量	75kg

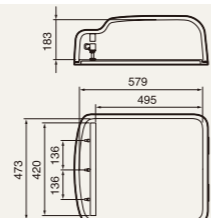
チャンバー寸法図 (mm)



V-492G



チャンバー内寸法	幅473×奥行579×高さ183mm
チャンバー容量	40L (スベーター使用時32L)
シール有効寸法	420mm
最大包装材寸法	横400×縦600mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 3本
SDカードスロット	あり
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㉓3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.3kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	幅540×奥行785×高さ865mm 幅540×奥行740×高さ470mm
製品質量	76kg



上下シール型

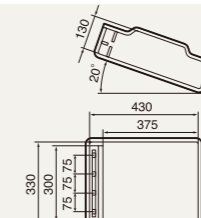
厚手の袋、液体・粉末パックに

V-307GII



PSE適合品	
チャンバー内寸法	幅330×奥行430×高さ130mm
チャンバー容量	17L
シール有効寸法	上下シール: 300mm
最大包装材寸法	横300×縦400mm
真空ポンプ	167/200L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 4本
SDカードスロット	—
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉓2P-15 (A)
定格消費電力	1.1kW (50/60Hz)
電動機容量	0.55kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅390×奥行635×高さ730mm チャンバー閉時 幅390×奥行635×高さ460mm
製品質量	60kg

チャンバー寸法図 (mm)



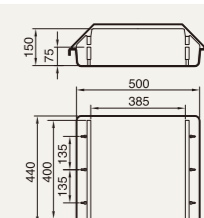
量産型

ダブルサイドシールで左右同時パック

V-455G-1



チャンバー内寸法	幅500×奥行440×高さ150mm
チャンバー容量	29L (スベーター使用時23L)
シール有効寸法	左右シール: 400mm×2
最大包装材寸法	横400×縦500mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 左右3本
SDカードスロット	—
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㉓3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	3.6kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	幅583×奥行582×高さ730mm 幅583×奥行563×高さ470mm
製品質量	81kg



据置型 真空包装機

大きいサイズの食品や多量生産に対応した据置タイプ。
床面設置だから効率的で安定した作業が可能になります。



説明
各アイコンの

- タッチパネル
- 標準パネル
- AUTO 含浸
- 凍結含浸調理専用プログラム
- 含浸
- 凍結含浸調理対応
- GAS
- ガス封入
- SD
- SDカードスロット
- 上下シール
- ダブルサイドシール
- L字シール
- コの字シール
- ナノイ-X発生装置搭載

据置型

卓上型では入らない大きいサイズの包装に

V-553G



V-553-1



据置傾斜型

厚手の袋、液体・粉末パックに

V-602GII



据置型

厚みがある品物のパックに、液晶カラータッチパネル採用

V-856



V-856W



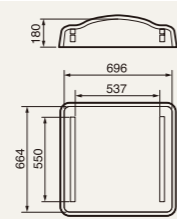
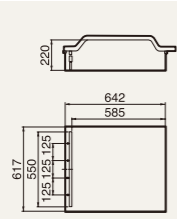
V-856C



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅617×奥行642×高さ220mm	幅696×奥行664×高さ180mm
チャンバー容量	68.1L	58L
シール有効寸法	550mm	左右シール：550mm×2
シール下寸法	585mm	537mm（シール間）
真空ポンプ	1050/1260L/min（50/60Hz）	1050/1260L/min（50/60Hz）
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル4本	オプション（※工場出荷時のみ対応）
SDカードスロット	—	—
電源	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20（A）ストレート	㊦ 3P接地-30（A）ストレート
定格消費電力	3.3kW（50/60Hz）	4.5kW（50/60Hz）
電動機容量	2.0/2.4kW（50/60Hz）	2.0/2.4kW（50/60Hz）
外形寸法 チャンバー開時	幅660×奥行910×高さ1395mm	幅780×奥行900×高さ1404mm
チャンバー閉時	幅660×奥行910×高さ950mm	幅780×奥行845×高さ973mm
製品質量	210kg	231kg

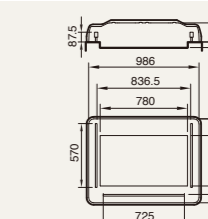
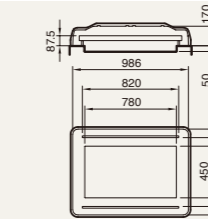
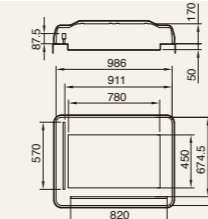
チャンバー寸法図（mm）



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅986×奥行749×高さ220mm	幅986×奥行749×高さ220mm	幅986×奥行749×高さ220mm
チャンバー容量	129L	129L	129L
シール有効寸法	手前シール：820mm 左シール：570mm	奥シール：820mm 手前シール：820mm	手前シール：725mm 左右シール：570mm×2
シール下寸法	手前側：675mm 左側：911mm	600mm（シール間）	手前側：675mm 左右：780mm（シール間）
真空ポンプ	1667/2000L/min（50/60Hz）	1667/2000L/min（50/60Hz）	1667/2000L/min（50/60Hz）
ガス封入装置機能	オプション（※工場出荷時のみ対応）	オプション（※工場出荷時のみ対応）	—
SDカードスロット	あり	あり	あり
電源	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20（A）ストレート	㊦ 3P接地-30（A）ストレート	㊦ 3P接地-30（A）ストレート
定格消費電力	4.5kW（50/60Hz）	3.6kW（50/60Hz）	4.3kW（50/60Hz）
電動機容量	2.7/3.4kW（50/60Hz）	2.7/3.4kW（50/60Hz）	2.7/3.4kW（50/60Hz）
外形寸法 チャンバー開時	幅1070×奥行1036×高さ1532mm	幅1070×奥行1036×高さ1532mm	幅1070×奥行1036×高さ1532mm
チャンバー閉時	幅1070×奥行994×高さ980mm	幅1070×奥行994×高さ980mm	幅1070×奥行994×高さ980mm
製品質量	325kg	325kg	326kg

チャンバー寸法図（mm）



据置型

複数の袋を一度にパック、液晶カラータッチパネル採用

V-930



V-930D



V-930DL



V-930DW



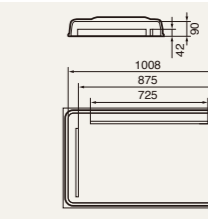
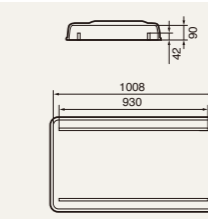
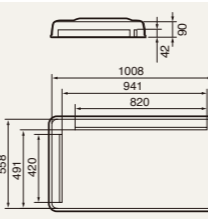
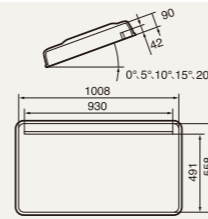
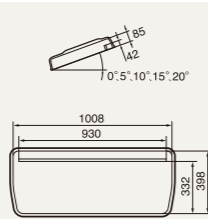
V-930DC



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅1008×奥行398×高さ85mm	幅1008×奥行558×高さ90mm	幅1008×奥行558×高さ90mm	幅1008×奥行558×高さ90mm	幅1008×奥行558×高さ90mm
チャンバー容量	33L	51.5L	51.5L	51.5L	51.5L
シール有効寸法	930mm*	930mm*	奥シール：820mm 左シール：420mm	奥シール：930mm 手前シール：930mm	奥シール：725mm 左右シール：420mm×2
シール下寸法	332mm	491mm	奥側：491mm 左側：941mm	425mm（シール間）	奥側：491mm 左右：875mm（シール間）
真空ポンプ	1050/1260L/min（50/60Hz）	1050/1260L/min（50/60Hz）	1050/1260L/min（50/60Hz）	1050/1260L/min（50/60Hz）	1050/1260L/min（50/60Hz）
ガス封入装置機能	オプション（※工場出荷時のみ対応）	オプション（※工場出荷時のみ対応）	—	—	—
SDカードスロット	あり	あり	あり	あり	あり
電源	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20（A）ストレート	㊦ 3P接地-20（A）ストレート	㊦ 3P接地-20（A）ストレート	㊦ 3P接地-30（A）ストレート	㊦ 3P接地-30（A）ストレート
定格消費電力	2.1kW（50/60Hz）	2.1kW（50/60Hz）	3.0kW（50/60Hz）	4.1kW（50/60Hz）	3.8kW（50/60Hz）
電動機容量	2.0/2.4kW（50/60Hz）	2.0/2.4kW（50/60Hz）	2.0/2.4kW（50/60Hz）	2.0/2.4kW（50/60Hz）	2.0/2.4kW（50/60Hz）
外形寸法 チャンバー開時	幅1076×奥行649×高さ1350mm	幅1076×奥行794×高さ1510mm	幅1076×奥行794×高さ1510mm	幅1076×奥行794×高さ1510mm	幅1076×奥行794×高さ1510mm
チャンバー閉時	幅1076×奥行643×高さ947mm	幅1076×奥行808×高さ953mm	幅1076×奥行808×高さ953mm	幅1076×奥行808×高さ953mm	幅1076×奥行808×高さ953mm
チャンバー傾斜角度	0°/5°/10°/15°/20°	0°/5°/10°/15°/20°	0°	0°	0°
製品質量	225kg	252kg	251kg	255kg	253kg

チャンバー寸法図（mm）



*上下ヒーター対応可能（シール長は変わります）

*上下ヒーター対応可能（シール長は変わります）

ベルト型真空包装機

ベルトの上に袋詰めされた商品を並べるだけ。
真空・シール・排出の工程が自動的に進む量産型。



ベルト型

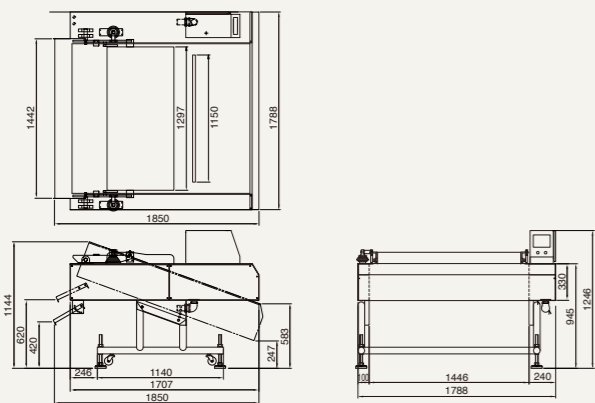
V-4000 / 5000BHシリーズ ※オールSUS仕様



■スタンダード型 (真空ポンプ別置型)

型式	V-4070BH	V-4100BH	V-5070BH	V-5100BH
シール下寸法	400mm		500mm (V-5100BW-Hはシール間220mm)	
チャンバー内寸法	幅1150×奥行400×高さ70mm	幅1150×奥行400×高さ100mm	幅1150×奥行500×高さ70mm	幅1150×奥行500×高さ100mm
シール有効寸法	1150mm		1150mm	
真空ポンプ	2670 / 3170L/min (50 / 60Hz) ※ポンプ別置		2670 / 3170L/min (50 / 60Hz) ※ポンプ別置	
電源	AC200V 3相 50 / 60Hz		AC200V 3相 50 / 60Hz	
定格消費電力	1.7kW ※ポンプ含まず		1.7kW ※ポンプ含まず	
外形寸法	幅1788×奥行1850×高さ1246mm		幅1788×奥行1850×高さ1246mm	
製品質量	本体：520kg		本体：540kg	

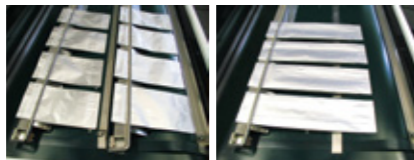
スタンダード型 寸法図 (mm)



小袋商品用 V-5100BW-H

- ・シールユニットを2つ装備しています。
- ・手前側のシールユニットは着脱可能です。

取外し使用例



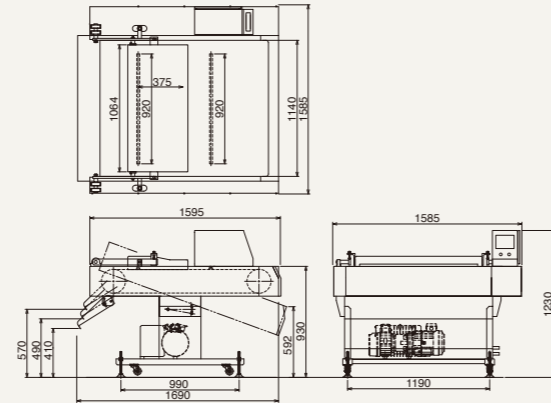
V-4000BCシリーズ



■コンパクト型 (真空ポンプ内蔵型)

型式	V-4070BC	V-4100BC
シール下寸法	375mm	
チャンバー内寸法	幅920×奥行375×高さ70mm	幅920×奥行375×高さ100mm
シール有効寸法	920mm	
真空ポンプ	1050 / 1270L/min (50 / 60Hz) ※ポンプ内蔵	
電源	AC200V 3相 50 / 60Hz	
定格消費電力	3.6 / 4.0kW (50 / 60Hz) ※ポンプ含む	
外形寸法	幅1585×奥行1690×高さ1230mm	幅1585×奥行1710×高さ1230mm
製品質量	500kg ※ポンプ含む	

コンパクト型 寸法図 (mm)



ベルト装着仕様標準装備 ※スタンダード型のみ



真空ポンプ (スタンダード型)



本体接続ホース	外径 61φ 内径 50φ 長さ 標準5m
型式	RD-0200
定格消費電力	4.0 / 4.2kW (50 / 60Hz)
外形寸法	幅920×奥行536×高さ410mm
製品質量	200kg

シール冷却ユニット (オプション)

●RKS402J-MV



型式	RKS401J-MV	RKS402J-MV
冷却能力 ^{※1}	1.2 / 1.4kW (50 / 60Hz)	
冷水使用圧力	0.05 ~ 0.3MPa (50 / 60Hz)	
使用最低循環量	10 (揚程 30m) L/min	
電源 ^{※2}	単相 100V±10% (50 / 60Hz)	単相 200 ~ 230V±10% (50 / 60Hz)
電源容量 ^{※3}	1.2kVA	1.5kVA
外形寸法	幅375×奥行500×高さ615mm	
製品質量 (乾燥質量)	45kg	

※1：冷水温度 20℃、周囲温度 25℃、ポンプ流量 10L/minでの運転時。冷却能力は表示能力の95%以上です。加熱能力は運転状態によって変化します。
※2：電源電圧の相間アンバランスは、±3%以内とさせていただきます。
※3：使用範囲内における最大運転電流時。

※冷却水循環装置を使用する事で、シール部冷却水の節約が可能です。
※その他オプションはお問い合わせください。

関連商品のご紹介

真空調理用加熱調理器 (電気式湯煎器)

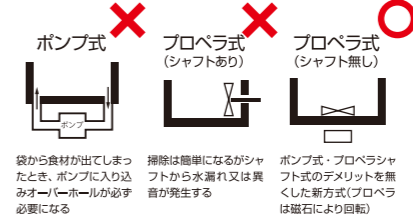


トスクッカー TT-351

予約タイマーを搭載。精密な温度と時間の管理で、調理のマニュアル化が可能。

トスクッカーは、設定した調理データの温度と時間を厳密に管理します。湯煎式のため、スチームと比較して加熱むらもなく、食材に最も適した真空調理のマニュアル化が可能。簡単に、美味しい料理を提供することができます。

- 攪拌装置と電子センサーにより、温度誤差 ±0.5℃以内。
- 予約タイマーで早朝出勤の負担を軽減。
- プロベラ式(シャフト無し)の採用で、抜群の攪拌機能。
- 便利な水切りトレイの採用(取外し式)。
- オールステンレス、断熱ボディ。

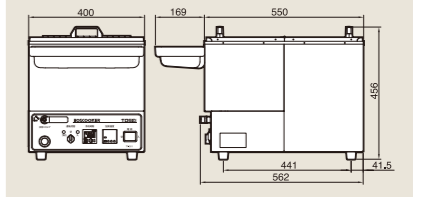


袋から食材が出てしまったとき、ポンプが入り込むとオーバーホールが必要になる
掃除は簡単になるがシャフトから水漏れ又は異音が発生する
ポンプ式・プロベラシャフト式のデメリットを無くした新方式(プロベラは磁石により回転)

PSE適合品

電源	AC100V 50 / 60Hz
消費電力	1.2kW
排水コック	20A
槽内寸法	幅350×奥行500×高さ217mm
槽内寸法最大水量	30L
設定温度範囲	55~97℃
外形寸法	幅400×奥行719×高さ456mm
製品質量	25kg

寸法図 (mm)



中芯温度計

(真空調理対応針状センサー付)

パックのまま中芯温度を測定。

- 真空調理メニューのレシピ化、マニュアル化の必需品。
- 針状センサーを刺すだけで、中芯温度を測定。
- 測定範囲 0 ~ 100℃



※真空パック対応ムース(別売り)と合わせてご使用ください。

インクジェットプリンター

DiPO シリーズ

- 平面物から立体物まで画面をタッチするだけで簡単印刷
- 日付や文字等の印刷内容、仕上がりの濃さも画面上で簡単に変更可能。



型式	J165S-T
外形寸法	幅208×奥行204×高さ383mm
製品質量 (インク・電源含む)	約 6.0kg
表示部	4.3 インチカラー液晶
操作部	タッチパネル、電源キー
印刷範囲	横65×縦12.7mm
印刷方式	オンデマンド型サマール・インクジェット
高さ範囲	0~76mm
電源	AC電源アダプター (CV-500)100-240V 50 / 60Hz
動作環境	温度：15 ~ 35℃ (結露の無き事)

真空専用フィルム

真空包装機に適合した真空専用フィルム

- ナイロンとポリエチレンの3層構造で、酸素と湿気を遮断。
- 耐熱性、耐寒性、耐油性に優れています。
- 大小多数の規格サイズも特注にて承ります。

トスパックは専用フィルムだけでなく、食材や商品に合わせて幅広い種類の袋が使用できます

※規格外サイズのフィルムや印刷、収納タイプのジュリンクフィルム、工業関連対応フィルムも取りそろえております。

小型高温高圧調理機

達人釜

達人の技・味・レシピを手軽にレトルト

- 高温高圧調理だから、常温保存・常温物流の加工食品が製造可能
- 手軽に置ける省スペースタイプ
- 芯温センサー(内蔵)で食品温度・F値[®]をモニター表示 ※レトルト食品の安全性を示す目安
- 給排水と電源があれば手軽に設置OK



外形寸法	幅600×奥行560×高さ979mm
定格内容積	75L
電源	単相200V 30Aを推奨 4.0 / 4.0kW (50 / 60Hz)
製品質量	92kg

室内用オゾン脱臭機

エアフィーノ

- 低温プラズマ発生体
- 自然界程度のオゾンで除菌・脱臭
- ホテル・病院・福祉施設・保育園など



型式	VS-50S
オゾン発生量	10 / 20 / 30 / 40 / 50mg/h (5段階切替え)
風量	0.21m ³ /min
電源電圧	AC100V 50 / 60Hz
消費電力	6.0W
外形寸法	幅236×奥行73.5×高さ202mm
製品質量	1.3kg
使用温度範囲	0 ~ 40℃ (結露のないところ)

液体急速凍結機

リ・ジョイスフリーザー

- -35℃に冷却されたアルコールを攪拌している槽内に食品を浸漬して急速に凍結。
- 凍結時の品質劣化を抑え、解凍しても食品の旨み成分を逃がさず保持。
- 液体を使用することで、熱伝達率が上がり凍結時間が短縮され、加工時間が短縮。



型式	RF-1
アルコール量	37L
攪拌モーター	90W
冷凍機出力	0.4kW
電源	AC100V 50 / 60Hz
外形寸法	幅620×奥行510×高さ1135mm
製品質量	80kg

剛腕

- ホテル導入実績No.1
- タバコ臭はもちろん、香水、お香、飲食など
- 様々なにおいを徹底的に脱臭



型式	GWN-2800TW
オゾン発生量	700 / 1400 / 2100 / 2800mg/h (20℃ 60%RH時) 4段階
風量	1.61m ³ /min×2基
電源電圧	AC100V 50 / 60Hz
消費電力	140W
外形寸法	幅390×奥行270×高さ265mm (突起部含む)
製品質量	6kg
使用温度範囲	0 ~ 40℃ (結露のないところ)