



真空包装機



卓上型真空包装機
業界シェアNo.1

食材保存・調理加工・テイクアウト・セントラルキッチン

～卓上タイプから大型真空までラインナップ～

連続型



卓上型



鮮度保持

食材の酸化・冷凍焼け・臭い移りの防止
乾燥等の問題を解消

真空料理で効率UP

浸透圧による調味料の節約
調理時間の短縮に

アイデア次第で広がる活用法

食材の管理が簡単になります。
(袋に日付等の記入が可能に)
テイクアウト・ネット販売等が可能に



据置型



TOSPACK HOT

熱いまま真空できる
HOTタイプ
☆新登場☆

Point 1 オリジナル商品で売上UP!



Point 2 計画的生産により安定供給を実現!



Point 3 食材の廃棄ロスを大幅削減!

こんなに違う! 鮮度を保つ、真空パック効果。

	通常保存7日目	真空保存7日目
生肉		
生魚		
野菜		

冷蔵食品における食品の日持ちデータ

食材	通常保存	真空保存
ブロック牛肉	4~5日	14~15日
白身魚切身	2~3日	9~10日
惣菜	1~2日	7~8日
カット野菜	1日	5~7日

こんなメリットも!

冷蔵庫内もムダなく整理。
真空パックのまま重ねて保存可能なので、匂いが移ることなく、冷蔵庫内のスペースを有効活用。



主な用途品	従来の方法による問題点	真空パックによる効果	保存方法及び鮮度保持期間の目安	
			●冷蔵	●冷凍
白身の生魚 (切身、寿司刺など)	加工後わずか1日で変色、乾燥が起こり、流通が非常に困難。	新鮮で安全な状態での管理、流通が可能。卸し先からの評価もアップし、他社との差別化が可能	●冷蔵	7日
			●冷凍	3ヶ月
各種ひもの	冷凍による冷凍焼けと、乾燥により変色し、ロスが非常に大きい。	長期間乾燥、変色を防止し、生産効率向上。さらに地方発送・土産品の包装に活用し、商品力をアップ。	●冷蔵	9日
			●冷凍	6ヶ月
冷凍マグロ	冷凍焼け、乾燥により、変色(ロス発生) 解凍時のドリップを防止できず、鮮度が低下。	冷凍焼け、酸化、乾燥を防止しロスをださない。さらにパックのまま水での解凍が可能となり、ドリップがなく短時間で実現。	●冷蔵	-
			●冷凍	6ヶ月

お客様の運用に合わせたデモいたします。どうぞお気軽にお問い合わせください。