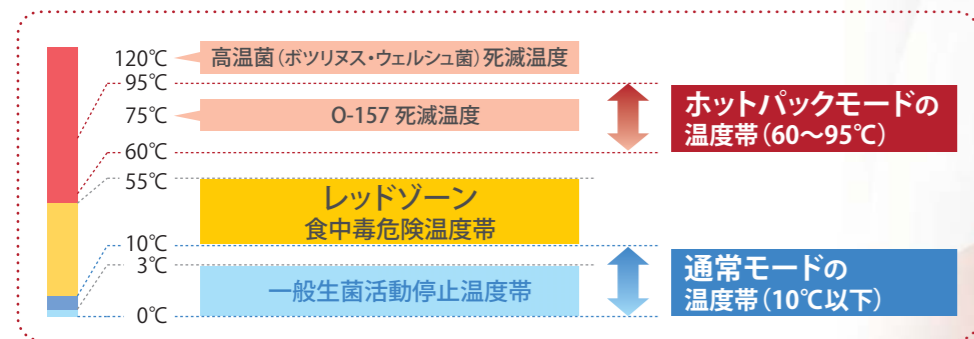


1台2役 食材の温度に合わせて使い分け

食材の温度に合わせてモードを使い分けて、作業効率改善。

加熱調理したアツアツの食材は「ホットパックモード」で、冷たい食材は「通常モード」でパック。

菌の繁殖温度帯を避けてパックし冷却することで、厨房作業がより衛生的になり、効率化にも貢献します。



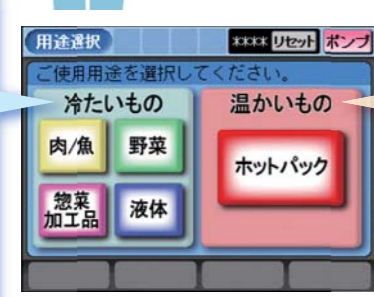
モードの使い分け例

タッチパネルで簡単ワンタッチ選択



冷たいものモード (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
- ・ソフト開放機能 品物の型崩れを防ぎ綺麗な仕上がりに
- ・間欠真空機能 真空中にふくらんだ袋がずれないように制御
- ・吹きこぼれ防止機能



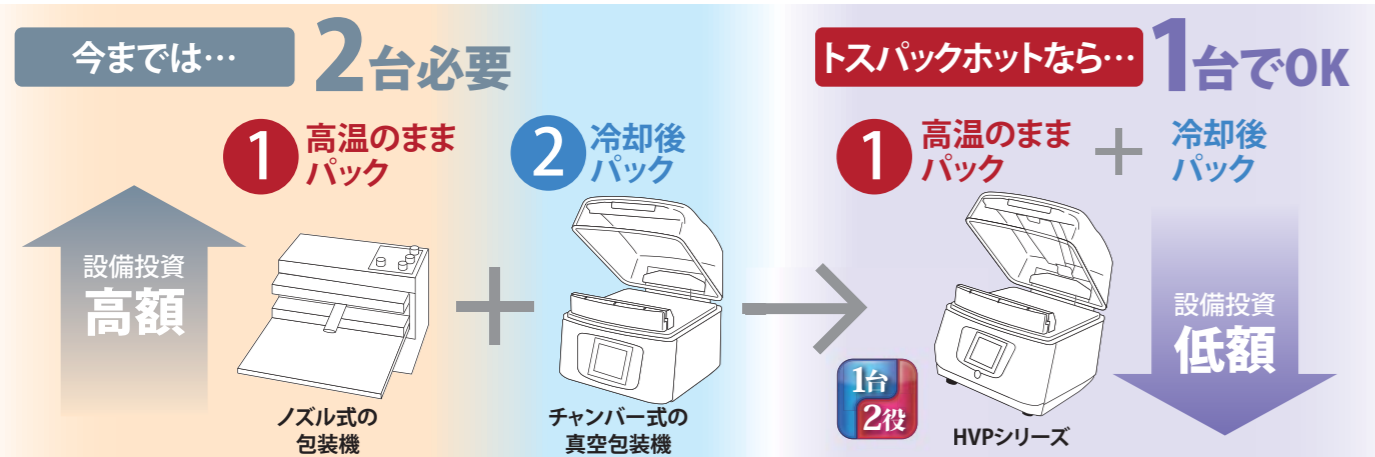
加熱調理品の保存に

温かいものモード (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、ハンバーグ、焼魚
- ・ソース類 ベシヤメル、デミグラス、トマト
- ・スープ類 かき卵、だし汁、みそ汁、だしつゆ
- ・吹きこぼれ防止機能

※ホットパックモードは1回の動作で複数袋をパックできません。

設備コスト削減



TOSPACK HOT

HVP-282



HVP-382N



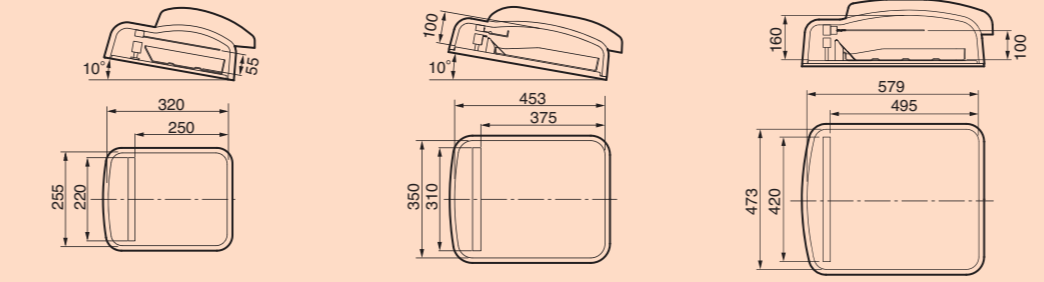
HVP-482



仕様 PSE適合品

シール有効寸法	220mm	310mm	420mm
最大包装材寸法	横200×縦300mm	横300×縦400mm	横400×縦500mm
通常モード	横200×縦320mm	横300×縦450mm	横400×縦600mm
バック推奨温度帯	ホットパックモード 60～95℃ 通常モード 10℃以下	ホットパックモード 60～95℃ 通常モード 10℃以下	ホットパックモード 60～95℃ 通常モード 10℃以下
チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ55mm	幅350×奥行453×高さ100mm(専用トレイ取外し時)	幅473×奥行579×高さ100mm
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)	167/200L/min (50/60Hz)	416/500L/min (50/60Hz)
電源	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	□≡2P-15(A)	□≡2P-15(A)	◎≡3P接地-20(A)
定格消費電力	1.35kW (50/60Hz)	1.1kW (50/60Hz)	2.3kW (50/60Hz)
電動機容量	0.35/0.45kW (50/60Hz)	0.55kW (50/60Hz)	0.9/1.1kW (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	チャンバー開時 幅418×奥行690×高さ723mm チャンバー閉時 幅418×奥行641×高さ468mm	チャンバー開時 幅540×奥行774×高さ790mm チャンバー閉時 幅540×奥行740×高さ470mm
チャンバー傾斜角度	0°/10°	0°/10°	0°
製品質量	33kg	49kg	75kg

チャンバー寸法図(mm)



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。
- 耐久性、耐寒性、耐油性に優れています。
- 大小多数の規格サイズを取り揃えております。(規格外サイズのフィルムや印刷も特注にて承ります)

ホットパック推奨フィルム

100℃60分までボイル可能。袋口のカールが少なく作業性向上。

型番	寸法(厚さ×横×縦mm)	入数
TH-1525	0.07×150×250mm	1000枚
TH-2030	0.07×200×300mm	500枚
TH-3040	0.07×300×400mm	500枚
TH-4050	0.07×400×500mm	500枚

⚠注意事項 高温ボイルの際は、パック品の状態をよくご確認ください。



株式会社TOSEI 本社工場はISO9001 ISO14001 OHSAS18001の認証を取得しています。

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、電気工有資格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。

※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。

このカタログの内容は2017年3月現在のものです。

株式会社 TOSEI

本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島444 TEL 0558-76-2383 FAX 0558-76-0934
 東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2 TEL 03-6422-7290(代) FAX 03-6422-7289
 中部支店 〒465-0035 愛知県名古屋市長区豊が丘58 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

●ホームページのアドレス <http://www.tosei-corporation.co.jp/>

●ご用命は下記の販売店へ

卓上型真空包装機トスパックホットシリーズ

TOSEI

TOSPACK HOT

できたてアツアツ そのままパック!

1台2役

ホットパック機能搭載

チャンバー式真空包装機シリーズ

特許第5575827号

容量1kg
までパック



HVP-282

容量3kg
までパック



HVP-382N

容量5kg
までパック



HVP-482

※表示の容量は目安です。
包装する食材の状態や性質により異なります。

株式会社 TOSEI

※1 業界初! ホットパックを実現した独自技術

特許
第5575827号



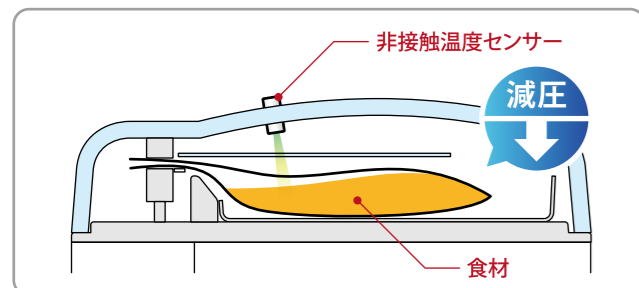
- ・非接触温度センサー
 - ・膨らみ検知プレート
 - ・減圧制御プログラム
- この3つが
ホットパック実現の秘訣!



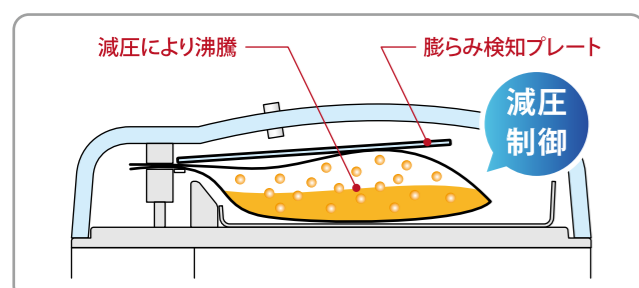
減圧制御
プログラム

● ホットパック工程のしくみ

1. 「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。



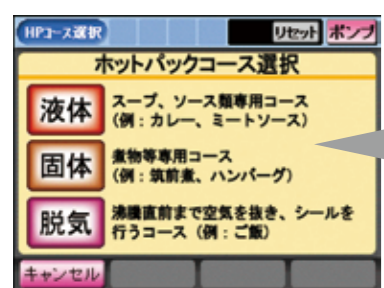
2. 袋口が閉じた状態で減圧し、細かい隙間の空気も取り除く。



3. 減圧により膨張した袋内の空気を一気に排出。



● 食材の形態に合わせて選べるコース



※HVP-382NIは、吹きこぼれやすい液体向けのSPコースを搭載しています。

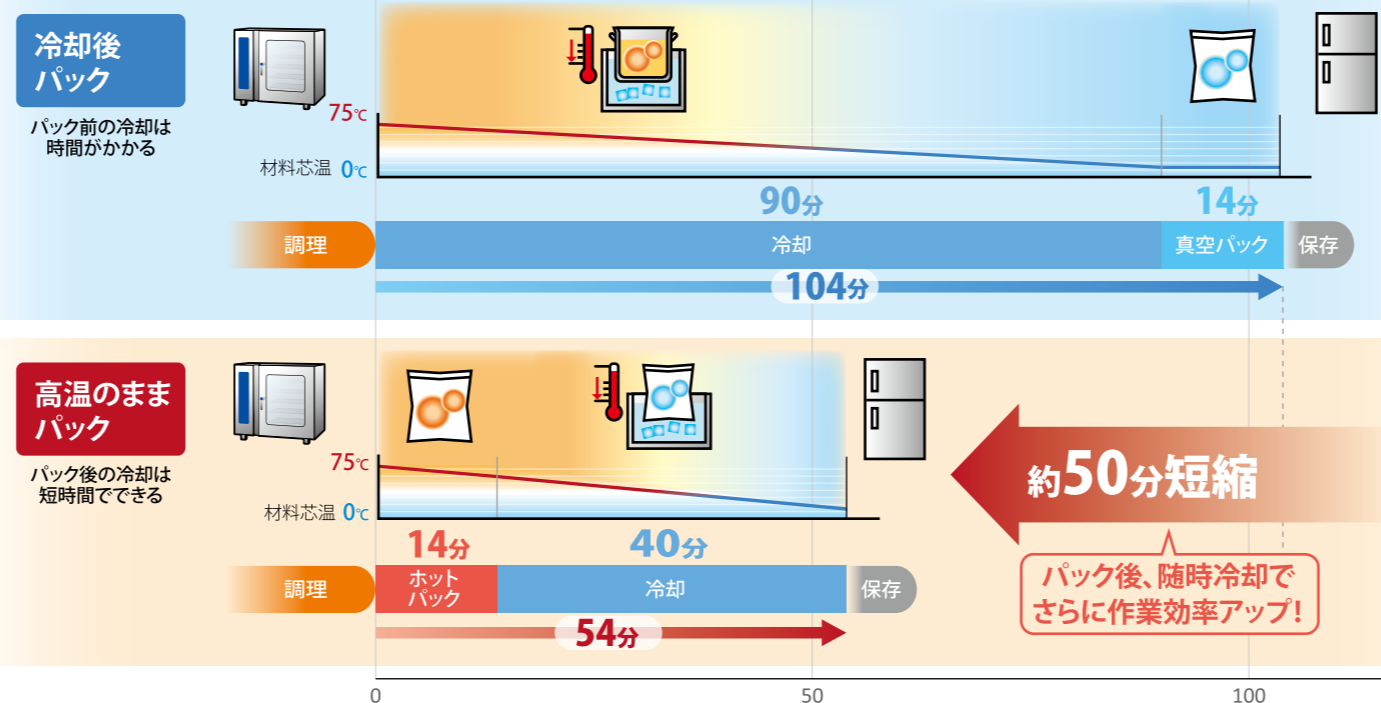
※1: 2012年11月現在、国内業務用チャンパー式真空包装機において(当社調べ)

1 調理作業の時短による厨房コスト低減

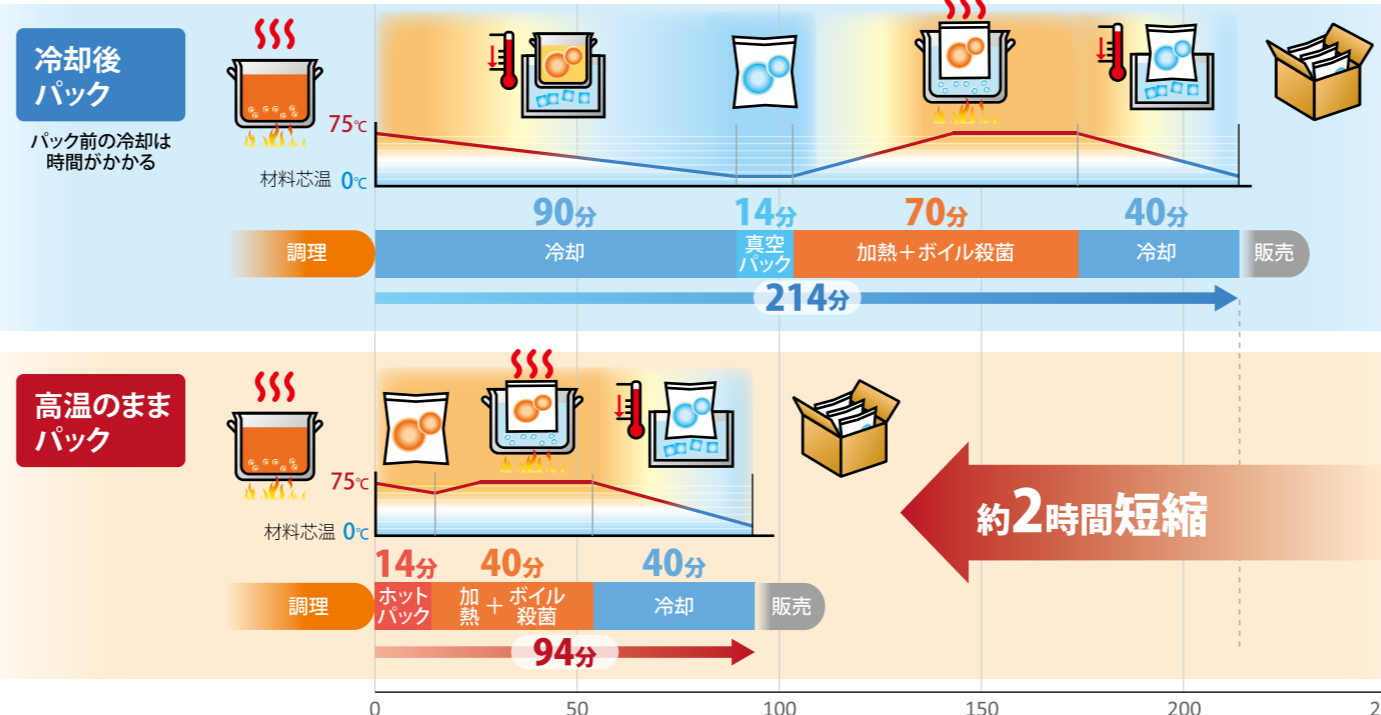
パック前の冷却工程がないため、作業時間が大幅短縮

パックは1回1袋(40秒)。袋詰めに必要な時間は除く。加熱時間は芯温80℃、冷却時間は芯温3℃に達するまでとする。*加熱、冷却時間は食材により異なる。グラフは当社試験データによる。

クックチルの場合 20パックの例

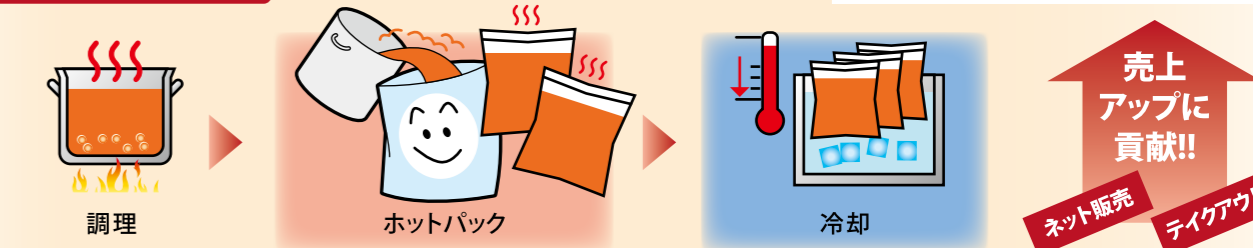


外販(テイクアウト・ネット販売)の場合 20パックの例



2 油分が凝固する前にパックするから、外販(テイクアウト・ネット販売)のメニューも広がる

ホットパックなら... 油分が均一な状態でパックできる 油分を多く含む食材のパックに対応



3 HACCPに基づく衛生管理に、さらに適合

ホットパックなら... 調理後即パックするので、落下菌や浮遊菌の付着・混入がしにくい。



冷蔵7日後のパック内一般生菌数(個/g)

冷却後パック	420
高温のままパック	220

東洋検査センター調べ
※食品衛生法 惣菜加熱処理製品の細菌基準値=100,000個/g以下