

## チャンバー式【ホットパック機】 特許出願中 (特開 2013-203402)

### HVP シリーズ ラインナップ追加のご案内

株式会社TOSEI (東芝テックグループ 代表取締役社長：荻原 <sup>おぎはら</sup> 優 <sup>ゆたか</sup>、本社：静岡県伊豆の国市) は、業界初となるできたてアツアツをそのままパックできるチャンバー式「卓上型ホットパック機」を開発し、2012年より製造・販売してまいりました。

この度、省スペース型の機種「HVP-282」をラインナップに加え、さらにお客様のご要望に幅広くお答えできるように致します。

#### 【卓上型トスパックホット HVP シリーズ】

**TOSPACK HOT**

型式	容量(袋サイズ)	発売日	メーカー希望 小売価格 (税抜)
HVP-282	最大1kg (200×300mm)	2014年 2月 20日 予定	585,000円
HVP-382	最大3kg (300×400mm)	2012年 11月 1日	898,000円
HVP-482	最大5kg (400×500mm)	2013年 7月 10日	1,177,000円

※仕切価格につきましては、弊社担当営業までお問い合わせください。



HVP-282

HVP-382

HVP-482

#### 「あたたかい食材をそのままパックできるホットパック機」

従来の真空包装機は食材を冷却してからパックする為、下記のような問題がありました。

- ・冷却工程の時間が長く作業時間がかかる。
- ・油脂分を多く含む食材は冷却により油脂分が分離し、均一に分配できない。
- ・冷却工程での浮遊菌・落下菌が付着するリスクがある。

ホットパックはこれらの問題を解決し、2012年の発売より多種多様な業種のお客様にご導入頂いております。

当社、ホットパックの実現には、

- ・非接触温度センサーにより食材の温度を測定。
- ・読み取った食材温度と予測沸点に対する適切な減圧制御。
- ・吸排気経路の電磁弁制御により、ポンプ本体への水分ダメージを抑制。

これらの技術により、容易に、素早く、安全に、パックできるようになりました。

是非、本機をはじめ、トスパックホット「HVP シリーズ」をご拡販頂きますようお願い申し上げます。尚、詳細につきましては、担当営業までお問合せ頂きますようお願い申し上げます。

本製品の主な特長は、次のとおりです。

1. 1台2役。食材の温度に合わせてコースの使い分けができます。

**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が
- ・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

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



加熱調理品の保存に

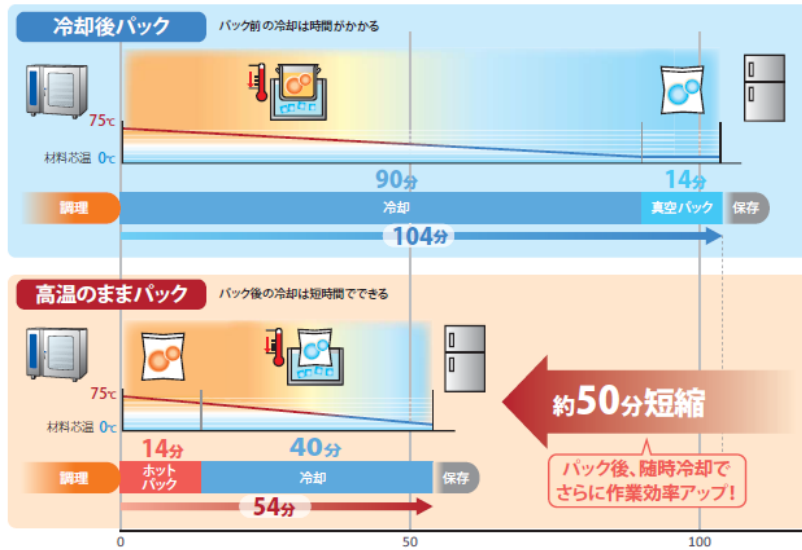
**温かいものモード(ホットパックモード)**

- ・煮込み調理品 カレー、シチュー
- ・煮物 筑前煮、ひじき煮、五目煮
- ・ソース類 ベシャメル、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。

2. アツアツをパックできるから包装前の冷却工程を省略できます。

① 作業時間が大幅短縮



※クックチル約20パック分の作業時間の試算（冷却時間は芯温3℃に達するまでの時間）

② HACCP<sup>※1</sup>に基づく衛生管理により適合

冷却工程中の落下菌・浮遊菌の付着・混入リスクが改善されます。

高温のうちにパックした食材を一気に冷却することで細菌の増殖を防ぐことができます。

当社試験結果ではパック7日後の一般生菌数は、高温のままパックで220個/g、冷却後パックでは420個/gとなりました。

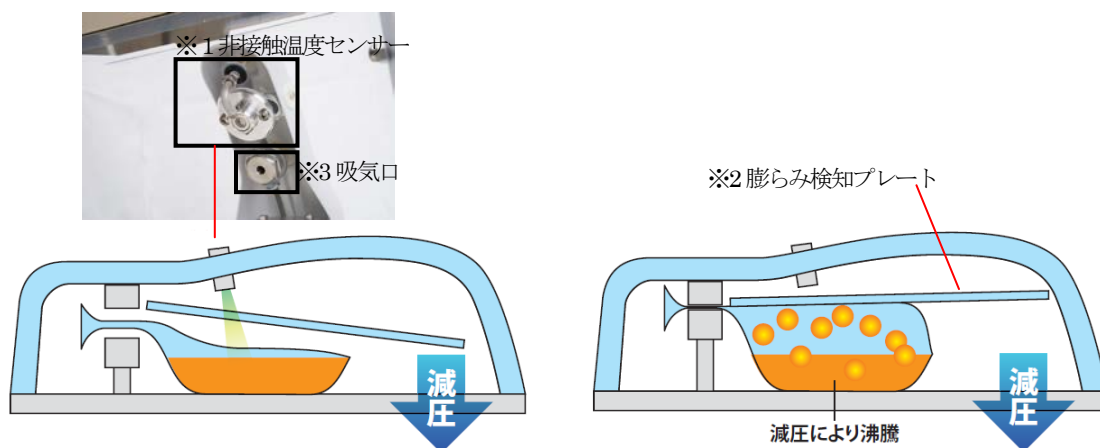
これにより高温のままパックすることで、よりHACCP<sup>※1</sup>に適合することが証明されました。

※1HACCP・Hazard Analysis and Critical Control Pointの略  
食品の中に潜む危害（生物的、化学的あるいは物理的）要因を科学的に分析し、それが除去、あるいは安全な範囲まで低減できる工程を常時管理し記録する方法

### 3. 独自プログラムでホットパックを実現 特許出願中 (特開 2013-203402)

- ① 非接触温度センサー<sup>※1</sup>により袋内の食材の温度を測定。
- ② さらに袋の膨らみを検知<sup>※2</sup>し、食材の沸点を予測。
- ③ ①と②のデータをもとに適切な減圧制御プログラムにより真空引きしパック。  
さらにユーザーの用途や希望にあった仕上がりを実現する細かい補正設定も可能。

また新製品 HVP-282 では万が一、吹きこぼれが起きてしまった際も  
吸気位置がチャンバー内部の上部<sup>※3</sup>に配置されているため、機械トラブルの  
リスクを回避できます。



参考

< 概略仕様 >

		省スペース型	容量 3kg パック	大容量 5kg パック
型式		<b>New</b> HVP-282	HVP-382	HVP-482
最大包装材寸法 (横×縦 mm)	ホットパックモード	200×300	300×400	400×500
	通常モード	200×320	300×450	400×600
シール有効寸法(mm)		220	310	420
電源(50/60Hz)		AC100V		AC200V 3相
定格消費電力(50/60Hz) kW		1.35	1.1	2.3
電動機容量(50/60Hz) kW		0.35/0.45	0.55	0.9/1.1
チャンバー内寸法(mm)		幅 255×奥行 320×高さ 55	幅 350×奥行 453×高さ 60	幅 473×奥行 579×高さ 100
外形寸法(mm)		幅 320×奥行 535×高さ 446	幅 418×奥行 641×高さ 465	幅 540×奥行 740×高さ 470
製品重量(kg)		33	49	75

◆製品に関するお問い合わせおよび資料請求先

株式会社 T O S E I 商品部 商品企画課 (担当：松永、白谷)  
住所：静岡県伊豆の国市中島 244  
TEL：0558-76-2383 FAX：0558-76-0934

以上