

チャンバー式【ホットパック機】 ついに登場

卓上型真空包装機 HVP-382 誕生

株式会社 TOSEI（東芝テックグループ、代表取締役社長：荻原 ^{おぎはら} 優 ^{ゆたか}、本社：静岡県伊豆の国市）は、できたてアツアツをそのままパックできる HVP-382（メーカー希望小売価格 税別 898,000 円）を開発し平成 24 年 11 月 1 日より全国で販売を開始。年間販売台数約 600 台を目指します。

発売日	平成 24 年 11 月 1 日
メーカー希望小売価格（本体）	898,000 円（税別）
販売地域	全国

チャンバー式真空包装機は、真空工程時にチャンバー内を減圧することにより食材の沸点が下がります。調理後の高温の食材を従来の真空包装機でパックすると、急激に沸点に達するため吹きこぼれてパックできませんでした。そのため、調理後に食材を 10℃以下に冷却する手間と時間を要しました。

またカレーやラーメンのスープなど、油脂分を多く含む食材では、冷却することで油脂分が固化し、商品を均一にパックできない為、テイクアウトやネット販売に適さないとされておりました。

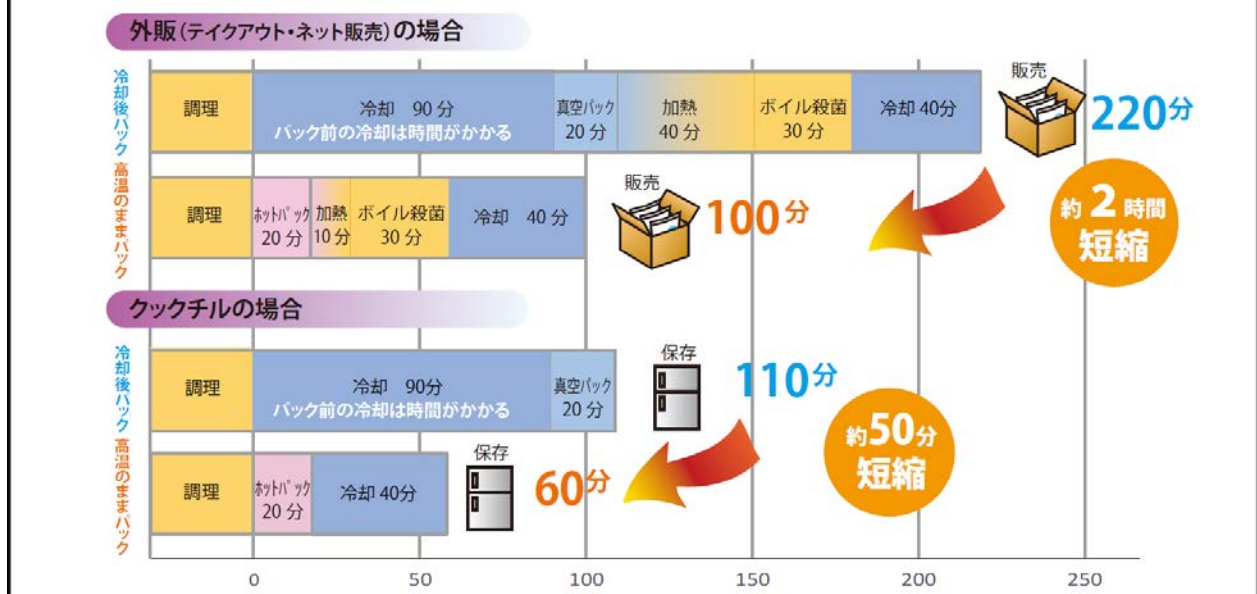
さらにクックチル/クックフリーズ^{※1}方式において調理後に急速冷却する際、衛生管理上で食材への落下菌・浮遊菌の付着・混入によるリスクが高まっておりました。

「できたてをそのままパックしたい」という調理場のニーズに答えるべく、当社で開発をスタート。非接触温度センサーと独自プログラムを従来の真空包装機に組み込み、高温の食材をその温度に適した圧力でパックすることができる HVP-382 が誕生致しました。

本製品の主な特長は、次のとおりです。

1. パック前の冷却工程がないので、作業時間が大幅短縮

30 パックの場合の例



2. HACCP^{※2}に基づく衛生管理に、より適合

調理後すぐにパックするので、落下菌や浮遊菌の付着・混入リスクが低減

食品衛生法では惣菜加熱処理製品の細菌基準値は10万個/gとされており、当社試験結果^{※3}では、パック7日後の一般生菌数は高温のままパックでは220個/g、冷却後パックでは420個/gとなり、高温のままパックすることで、よりHACCP^{※2}に適合することが証明された

3. 1台2役

- ・今までの使いやすさはそのまま、冷却後真空パックも可能
- ・冷たいもの、温かいものの用途選択はタッチパネルでワンタッチ
- ・ホットパックコースは液体、固体、脱気の3コースから選択



- ※1 クックチル…調理した食材を急速冷却して(90分以内3℃以下)チルド帯(3~0℃)で保存
クックフリーズ…調理した食材を急速冷凍(20分以内に0℃~5℃を通過)-18℃以下で冷凍保存
- ※2 HACCP…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 株式会社東洋検査センター調べによるカレーの例

<参考資料>

1 HVP-382 概略仕様

チャンバー内寸法	幅 350×奥行 453×高さ 60 mm
チャンバー容量	13L
シール有効寸法	310 mm
最大包材寸法	横 300×縦 450 mm
真空ポンプ	167/200L/min (50/60Hz)
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	2P-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 418×奥行 679×高さ 723 mm チャンバー閉時 幅 418×奥行 641×高さ 465 mm
チャンバー傾斜角度	10°
製品質量	49kg

万一の時の液体漏れや吹きこぼれ防止の専用トレイ標準装備

2 外観



◆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