

### チャンバー式【ホットパック機】第2弾 大容量5kg パック可能 卓上型ホットパック新発売

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、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」の第2弾として、大容量5kgを一度にパックできるHVP-482を2013年7月10日より発売開始します。

ホットパック機の第1弾であるHVP-382は、2012年11月より半年間で200台以上を出荷し、ご好評頂いております。

発売日	2013年7月10日
メーカー希望小売価格（本体）	1,177,000円（税別）
販売地域	全国

ホットパック機の特長として、調理後の食材を10℃以下に冷却する必要がなくなりました。従来の真空包装機は食材を冷却してからパックする為、

- ・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凝固し、食材の品質を保持することができない
- ・冷却工程での浮遊菌・落下菌の付着リスクがある

という問題点がありました。

この問題を解決した前出のHVP-382の特長をそのままに、本製品はホテルパン1/1 深さ65mmの1段分の容量、約5kgをまとめてパックできます。

さらに大容量の袋詰めに対応したアシスト器具もオプションでご用意しております。

これにより高温で大容量の袋詰め作業を容易に行うことが可能になります。

本製品の主な特長は、次のとおりです。

#### 1. スチームコンベクションオープン調理に対応

スチームコンベクションオープン等で調理した食材、ホテルパン1段分を一度にパックできる（ホテルパン1/1 深さ65mm）

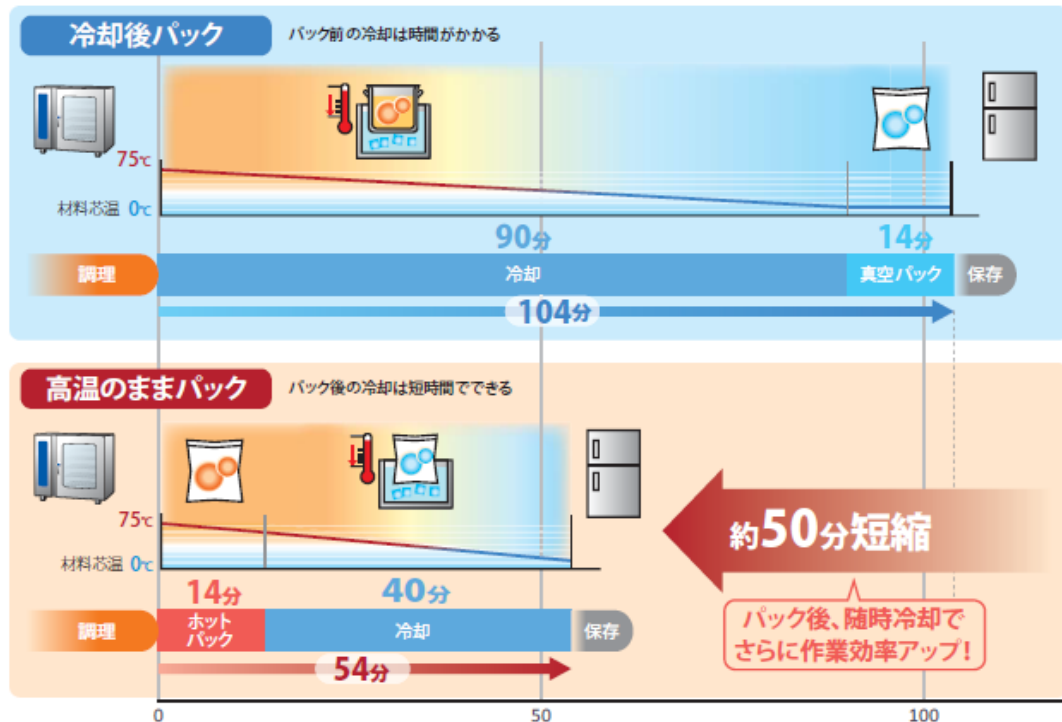
袋サイズ400×500mmで約5kgの容量をホットパック可能。

※食材により質量は異なります。



## 2. アツアツをパックできるから包装前の冷却工程を省ける

### ① 作業時間が大幅短縮



※スチームコンベクションオープン10段で調理した場合の1工程あたりの試算

1パック5kg、袋詰め作業を含む。冷却時間は芯温3℃に達するまでの時間

### ② HACCP※1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・混入リスクがなくなります。

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は220個/g、冷却後パックでは420個/gとなった。

これにより高温のままパックすることで、よりHACCP※1に適合することが証明された。

※1 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、それを除去、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

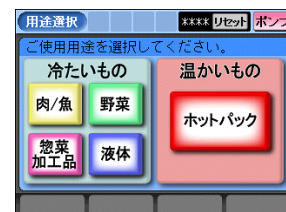
## 3. 1台2役。用途に合わせて使い分けできる

### ■ 冷たいもののパック

- ・真空調理に
- ・調味液の短時間漬け込みに
- ・食材の長期保存に

### ■ 温かいもののパック

- ・作業時間の短縮、調理作業の効率化に
- ・油が多く冷却することで分離しやすい食材に
- ・細菌の繁殖しやすい温度帯をさけての保存に



<参考資料>

1 HVP-482 概略仕様

チャンバー内寸法		幅 473×奥行 579×高さ 100 mm
チャンバー容量		32L
シール有効寸法		420 mm
最大包材寸法	通常モード	横 400×縦 600 mm
	ホットパックモード	横 400×縦 500 mm
真空ポンプ		416/500L/min (50/60Hz)
電源		AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状		3P 接地-20 (A)
定格消費電力		2.3 kW (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 774×高さ 790 mm
	チャンバー閉時	幅 540×奥行 740×高さ 470 mm
製品質量		75kg

ホットパック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