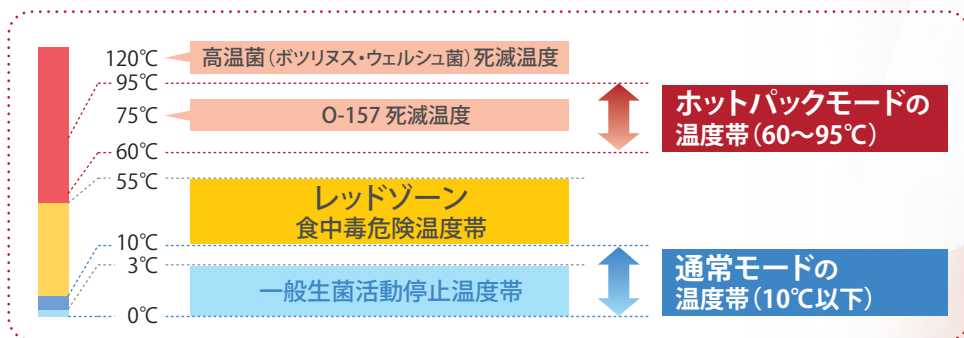


1台2役 食材の温度に合わせて使い分け

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

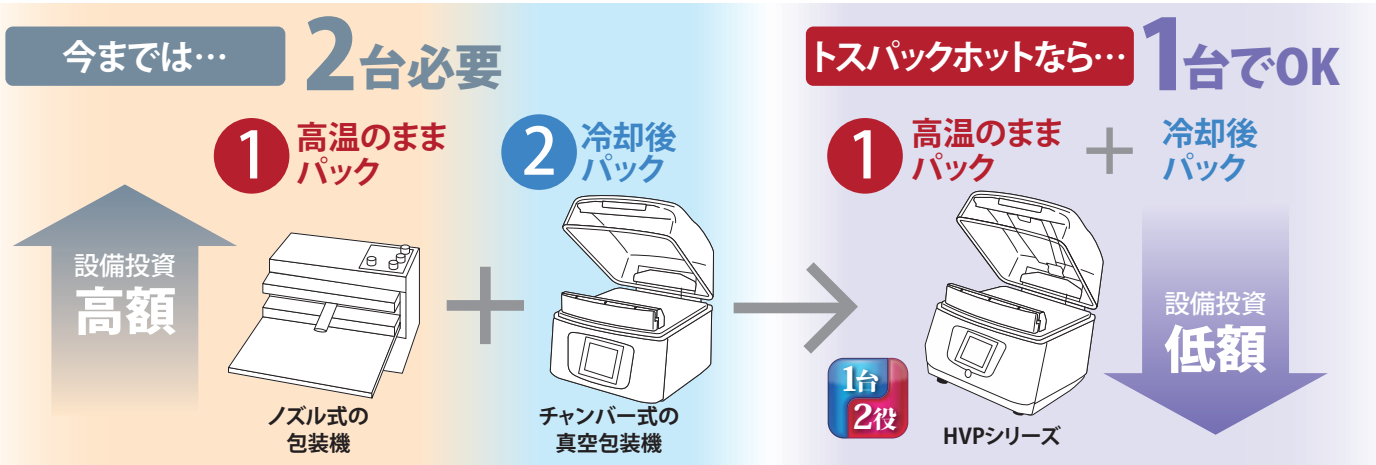
温度測定機能があるから
モードの選択もラクラク

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す。

設備コスト削減



TOSPACK HOT

SDカードスロット
「ナノイー-X」発生装置搭載

HVP-282

HVP-382N

HVP-482N

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
パック推奨温度帯	ホットパックモード 60～95℃ 通常モード 10℃以下	60～95℃ 10℃以下	60～95℃ 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146mm
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)	167/200L/min (50/60Hz)	416/500L/min (50/60Hz)
SDカードスロット	—	あり	あり
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	幅418×奥行690×高さ723mm 幅418×奥行641×高さ468mm	幅540×奥行800×高さ865mm 幅540×奥行740×高さ465mm
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。

品番	サイズ(厚さμ×幅mm×長mm)	入数(枚)
WT-1525	65 × 150 × 250	1,000
WT-2030	65 × 200 × 300	1,000
WT-3040	65 × 300 × 400	500
WT-4050	65 × 400 × 500	500

⚠ 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。

SDカードスロット

バリデーション・労務管理・製造管理等に、SDカードへ真空パックのデータを書き出せます。

※HVP-282は対応しておりません。
※製品にSDカードの付属はありません。
各自ご用意ください。



株式会社TOSEI 静岡事業所は
ISO9001:2015、ISO14001:2015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ご使用の前に、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、電気工事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ことがあります。
※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。
※本カタログに掲載した内容は、すべて当社の著作権を有するものです。
無断で複製・転載することは固くお断りいたします。

このカタログの内容は2025年6月現在のものです。

株式会社TOSEI

製品ご購入に関するお問い合わせ

☎ 0120-002-490 (受付時間:9:00-12:00/13:00-17:45 土日祝・休業日を除く)

ご使用中の製品に関するお問い合わせ

☎ 0120-557-338 (受付時間:24時間 年中無休 ※平日9:00-18:00(休業日を除く)以外は
受付のみとなります。対応は翌日となる場合があります。)

<拠点一覧>

東京本店 TEL:03-6422-7290(代) FAX:03-6422-7289
東北支店 TEL:022-778-5106(代) FAX:022-778-5107
中部支店 TEL:052-772-3988(代) FAX:052-772-3938
関西支店 TEL:06-6338-9601(代) FAX:06-6338-9602
九州支店 TEL:092-482-6613(代) FAX:092-482-9631
広島営業所/鹿児島営業所/静岡事業所



●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

TOSPACK

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-482N

Part of Electrolux Professional Group

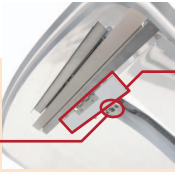
※表示の容量は目安です。
包装する食材の状態や性質により異なります。

できたてアツアツ そのままパック

業界初！^{※1} 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！



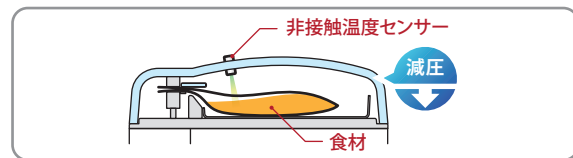
減圧制御
プログラム

膨らみ
検知プレート

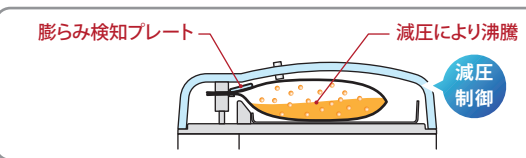


● ホットパック工程のしくみ

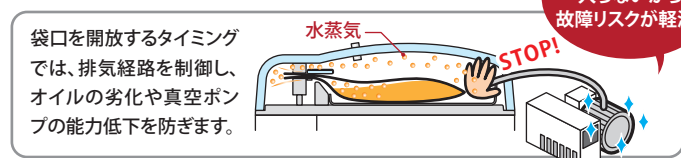
1. 「非接触温度センサー」で測定した温度をもとに、適切な減圧制御。



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。

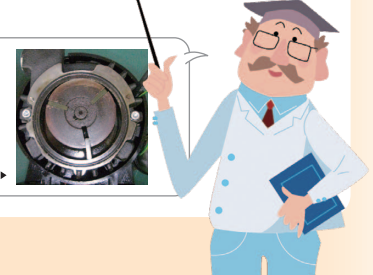


3. 減圧により膨張した袋内の空気を一気に排出。

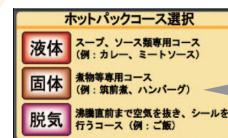


水蒸気がポンプに入らないから
故障リスクが軽減！

真空ポンプの故障の
原因は水分の混入
による錆びつきが最
も多い。
錆ついた真空ポンプ。



● 食材の形態に合わせて選べるコース



※HVP-382N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。



運転終了後、チャンバー内に「ナノイー」を放出

対象機種 HVP-482N



※イメージ図です

「ナノイー X」技術によって、

(「ナノイー X」発生装置の検証結果です)

- ・付着したニオイを脱臭^{※1}
- ・花粉^{※2}・カビ菌^{※3}・ウイルス^{※4}・菌^{※5}を抑制

※1：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約12分後の効果です。
※2：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。
※3：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。
※4：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。
※5：実使用空間での実証効果ではありません。約6畳空間での約8時間後の効果です。

※1：【試験機関】パナソニック(株)プロダクト解析センター【試験方法】試験室(約6畳)において6段階臭気強度表示法により検証【脱臭の方法】「ナノイー」を放出【対象】付着したタバコ臭【試験結果】12分で臭気強度2.4低減(4AA33-160615-N04) ※2：(スキ)【試験機関】パナソニック(株)プロダクト解析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させたアレレル物質をELISA法で測定【抑制の方法】「ナノイー」を放出【対象】花粉(スキ)【試験結果】8時間で97%以上抑制(4AA33-151001-F01) ※3：【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させたカビ菌の発育を確認【抑制の方法】「ナノイー」を放出【対象】付着したカビ菌【試験結果】8時間で抑制効果を確認(第13044083002-01号)【試験報告書発行日】2013年6月14日 ※4：【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させたウイルス感染菌を測定【抑制の方法】「ナノイー」を放出【対象】付着したウイルス【試験結果】8時間で99%以上抑制(第13001265005-01号)【試験報告書発行日】2013年2月11日(試験は1種類のみのウイルスで実施) ※5：【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】試験室(約6畳)において布に付着させた菌数を測定【抑制の方法】「ナノイー」を放出【対象】付着した菌【試験結果】8時間で99%以上抑制(第13044083003-01号)【試験報告書発行日】2013年6月14日(試験は1種類のみの菌で実施)

※「ナノイー X」は、「ナノイー」の10倍の量のOHラジカルを含む微粒子イオンです。 ※「nanoe」「ナノイー」および「nanoe」マークは、パナソニック株式会社の商標です。

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

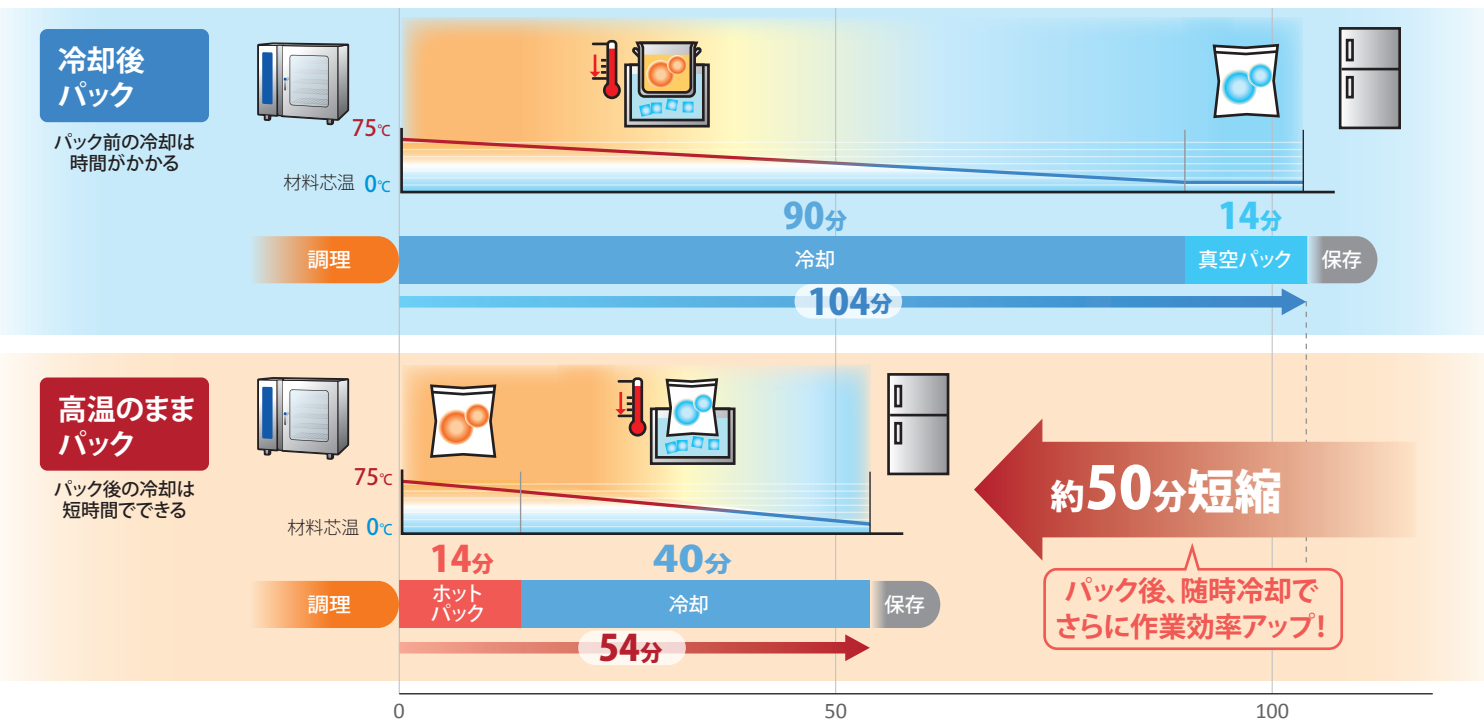
ホットパックで、より効率的により衛生的に。

1 調理作業の時短による厨房コスト低減

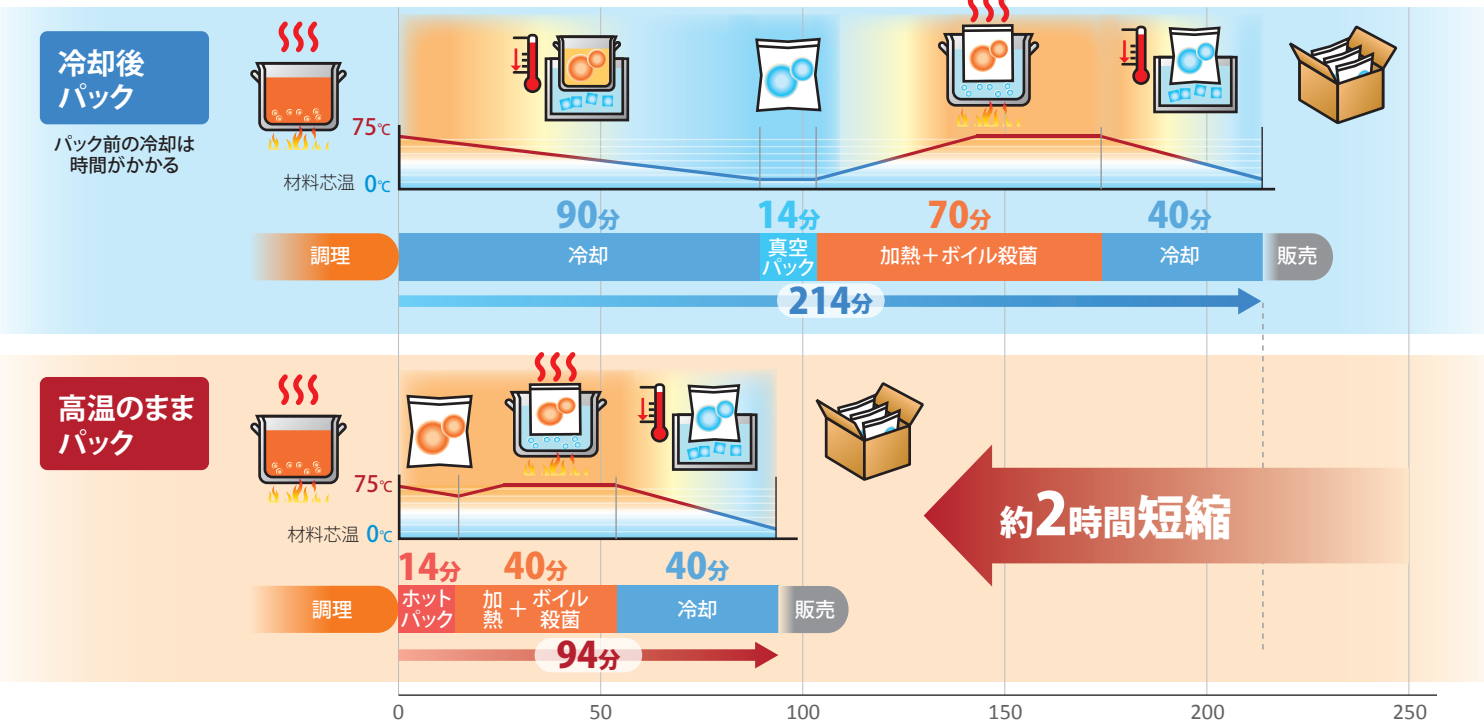
パック前の冷却工程がないため、作業時間が大幅短縮

パックは1回1袋(40秒)。袋詰めには要する時間は除く。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)

(例)カレー

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