

## 真空包装機トスパックシリーズ 総合カタログ



真空パックの様々なニーズにお応えする充実した機能とラインナップ

Part of



Electrolux  
Professional  
Group

# こんなことで お悩みではないですか？



詳しくは  
TOSEIサイトへ



## 真空包装機が解決

人手不足

事前調理で  
少人数でも対応可能

人気商品を  
テイクアウト  
したい

事前に調理した料理を  
安全な状態で管理・  
流通が可能

仕込みが  
大変

計画的な生産で  
安定な供給

味にムラが  
でやすい

短時間で均一に  
食材内に味付けが可能

食材のロス  
が多い

酸化防止、腐敗防止、  
乾燥防止、長期保存が可能、  
食材の廃棄ロスを軽減

冷蔵庫が  
いっぱい

タッパー不要! 冷蔵庫・  
冷凍庫の整理整頓が簡単

売上アップ  
したい

チャンスロスによる  
品切れをゼロに!  
テイクアウト・ネット販売で  
売上アップ

食中毒が  
心配

HACCPの衛生管理基準に適合  
二次汚染防止で食中毒を予防

## 真空包装が 可能な食材



**固体**

肉・魚・野菜



**液体**

ソース・スープ・  
煮物



**粉類**

粉類を吸い  
込まない



**味付**

真空が強く  
味付けにも最適

# 真空パックが、商品の価値を高めます。

保存、おいしさ、安全性をプラス。真空パックを取り入れることでさまざまな効果生まれ、商品価値が高まります。



## 酸化防止

余分な酸素を遮断するので、酸化による変色を防止します。

### 酸化によるリンゴの変色



3℃で冷蔵保存、7日後のラップ包装と真空パックの違い。真空パックのリンゴは変色が少なく、ラップ包装のリンゴは外側が著しく変色しています。

## 腐敗防止

酸素を遮断することで細菌の繁殖を抑えます。

### 一般生菌数比較 鯖の切り身(生)



酸素を遮断した真空パックでは菌の繁殖は少なく、ラップ包装では酸素と接触して菌が繁殖したことがわかります。

## 乾燥防止

水分の蒸発を防ぎ、冷凍焼けを防止します。

### 冷凍焼けの比較 紅鮭



真空パックは水分の蒸発と酸化を防ぎ、冷凍焼けによる食材の劣化を防止します。

## 解凍時間短縮

パックしたまま水に浸けて解凍でき、解凍時間を短縮できます。

### 流水による解凍



ラップ包装 冷蔵3℃で解凍 真空パック 流水20℃で解凍

### 豚肩ロースかたまり肉1.8kgの解凍時間



## におい移り防止

冷蔵庫・冷凍庫内での乾燥とにおい移りを防ぎます。

### 真空パックで保存



### 鍋やタッパーで保存

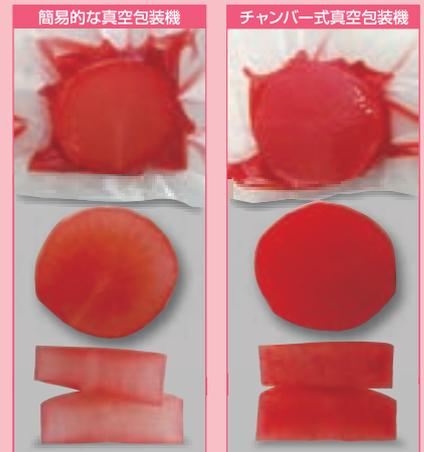


重ねて置いてもにおい移りしません。庫内の収納スペースを有効活用できます。

## 味付け効率化

食材内の空気を抜くことで、味付け、漬けこみが短時間で可能になります。

### 生の大根の浸漬比較



ノズル式 (57.3kPa)

チャンバー式 (0.03kPa)  
※当社試験による

# 多様な作業環境と商材に対応した ラインナップをご用意しています。

詳しくはTOSEIサイトへ



操作やメンテナンスはシンプルで簡単、どなたでもすぐにお使いいただけます。  
(全機種の詳細は10～14ページをご確認ください)

## 卓上型真空包装機

### スタンダード型

コンパクトサイズで簡単ワンタッチ操作。  
AC100Vで使用可能な少量生産向けから大容量のパックも出来るAC200V機まで全5機種をラインナップ。



V-28 / 39 / 48シリーズ

### ホットパック対応型

1台2役！冷たいものも温かいものも  
食材の温度に合わせて使い分けが可能。  
最大パック量の違いで全3機種を  
ラインナップ。



HVPシリーズ

### 量産型

ダブルサイドシールで左右同時パック。  
小袋の複数生産が可能のため、作業効率  
がアップ。操作が簡単でシンプルな  
標準パネル搭載。



V-455G-1

### 上下シール型

厚手の袋や液体・粉末のパックに。  
上下にヒーター線があることで、アルミ袋  
やガゼット袋、特殊な袋もシール可能。  
傾斜がついているため、細かい粉末の  
パックにも最適。



V-307GII

▶詳細は10～11ページを  
ご確認ください

## 大型真空包装機

### 据置型(スタンダード型)

袋詰めした商品を並べ、蓋を閉じるだけの簡単操作。  
幅広い包装物に対応可能。  
小袋を一度に複数包装や長尺袋にも。  
床面設置のため効率的で安定した作業  
が可能。



V-930Dシリーズ

▶詳細は12～13ページを  
ご確認ください

### ベルト型

ベルトの上に袋詰めされた商品を並べるだけ。  
真空・シール・排出の工程が自動的に行われる量産型。  
ベルトの角度調整が可能な  
ため、液体包装にも対応。  
コンベアによる配送も可能。  
作業効率が大幅にUP。



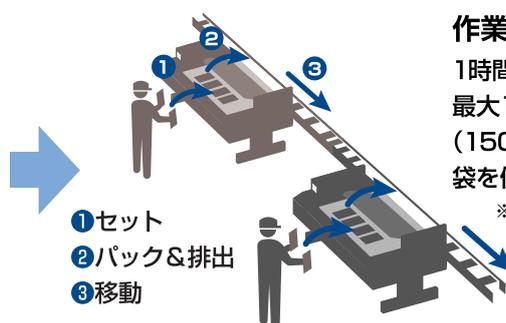
V-5100BH

▶詳細は14ページを  
ご確認ください

## ベルト型真空包装機



袋セット例  
カット野菜詰合せ  
(200×300mmの  
袋を使用)



### 作業イメージ

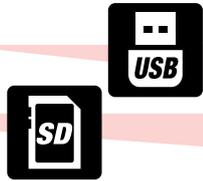
1時間当たり  
最大1200パック可能  
(150×250mmの  
袋を使用の場合)

※パック数は目安です。

# TOSEIの液晶カラータッチパネル搭載真空包装機

## ①SDカード／USBへ真空パックのデータを書き出せます

HACCP、バリデーション、トレーサビリティ、労務管理、製造管理等に。  
 ※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。また、USBは製品に付属しています。



データ例

機種	コース	真空引き時刻	真空度	温度
G0700	G0700	MOMENT	MOMENT	
AG001	USP6			
E0900 HCF DEN			98.4	98.4
E0400 HCF DEN			92.2	92.2
G0700 HCF DEN			98.4	98.4
G1000 HCF DEN			99.7	99.7
G1500 HCF DEN			93.4	93.4

※機種により、SDカード対応、USB対応が異なります。

※抜き出せるデータは1パック毎に30項目

### データ内容

- ・真空パックした日時
- ・コース内容(用途や人名)、番号
- ・パック時の真空度(kPa)
- ・パック前/パック時の温度  
 ※HVPシリーズのみ
- ・エラー履歴 など

※機種によりデータ内容は異なります

## ②仕上がりの完成度を高める多彩なプログラム

### 「吹きこぼれ防止機能」

吹きこぼれなどのトラブルを防ぐため、  
 真空・真空開放を繰り返す。



吹きこぼれ防止設定画面

### 「ソフト開放機能」

速度を落として袋を開放し、シワを防ぎ  
 きれいな仕上がりを実現する。

### 「ガス反復機能」

真空引き、ガス封入を繰り返し、極限ま  
 でガス濃度を高くできる。

※ガス封入機能はオプションです。V-492Gのみ標準搭載。

### 「メンテナンス通知機能」

オイル交換時期、ヒーター断線、機械の  
 異常発生状況を知らせ、安心して作業  
 ができる。



### 「間欠真空機能」

真空中の急激な袋のふくらみを抑え、  
 商品ロスを防ぐ。

※真空度により、大きく変形する食材・商材もあります。※成分や粘度により、真空パックに適さない食材・商材もあります。  
 ※袋内の酸素が少なくなることにより、変色する食材もあります。※事前に試験パックをしていただくことをお勧めいたします。

### 「減圧含浸機能」

調味液の浸み込み等の含浸調理(味の浸  
 透)や、食材を柔らかくする介護食「凍結  
 含浸調理」に対応。

### 「ポンプクリーニング機能」

作業終了後、ポンプオイル内の水分を  
 取り除くため、ポンプクリーニングを  
 実施。(時間設定可能)

## ③簡単な操作性

### コース設定もワンタッチで変更可能

真空時間(秒)と真空圧力(%)もワンタッチ切り替え。  
 任意でコース設定が可能です。

例：V-393 12コース  
 HVP-382N 24コース



### 見やすい操作画面

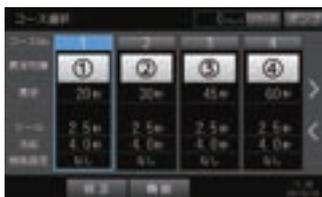


どんな角度からでも見やすいTFTカラータッチパネルを採用しました。

## ④新タッチパネル

### タッチパネルデザイン変更&操作性アップでもっと便利に

#### ■ コース選択画面



スムーズに操作できるコース  
 選択画面。選んだコースは蓋を  
 閉めるだけで簡単にスタート。

「進む」「戻る」のタッチで表  
 示されていないコースを  
 表示、選択できるようにな  
 りました。

#### ■ 運転中画面



運転中画面では真空時間や  
 真空度を大きく表示し視認  
 性を向上。

#### ■ 設定画面



TOSEI独自の  
 吹き出し防止  
 機能もわかり  
 やすくなりました。

### 言語切替機能

作業者の言語に合わせた表示が可能。今後も増加が予想される  
 外国人従業員への対応としても役立つ機能です。

※1  
業界初!

特許5575827号

# TOSPACK HOT

できたてアツアツをそのままパック!  
作業時間を大幅に短縮します。

詳しくはTOSEI  
サイトへ



1台  
2役

## 食材の温度に合わせて使い分け アツアツの食材は、温度を測っておまかせ自動設定!

食材の温度を測ることで、菌の繁殖温度帯を避けてパック。ドロドロ、サラサラ、冷たいもの、温かいもの、様々な食材のパックが可能です。



温度を目視で確認可能

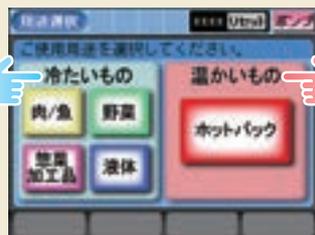
モードの使い分け例 タッチパネルで簡単ワンタッチ選択

### 冷たいもの(通常モード)

- ・ 生鮮食品の保存 生魚、生肉、生野菜
- ・ 味のみこみに ブロック肉、マリネ
- ・ 真空調理、凍結含浸調理

### 特殊機能標準装備

- ・ ソフト開放機能
- ・ 間欠真空機能
- ・ 吹きこぼれ防止機能



### 加熱調理品の保存に

### 温かいもの(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 筑前煮など、ハンバーグ、焼魚
- ・ ソース類 ベシャメル、デミグラス、トマト
- ・ スープ類 ラーメンスープ、だし汁、つゆ

- ・ 固体、液体、脱気モード

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

パック前の  
冷却工程の省略で  
作業効率アップ

冷めると  
分離する食材も  
均一にパック。  
メニューの幅が  
広がります

冷却工程で  
浮遊菌が付着する  
リスクを低減し、  
HACCPの  
衛生管理基準に  
さらに適合

HVPシリーズ  
HVP-282/382N/482N  
(詳細は11ページをご確認  
ください)

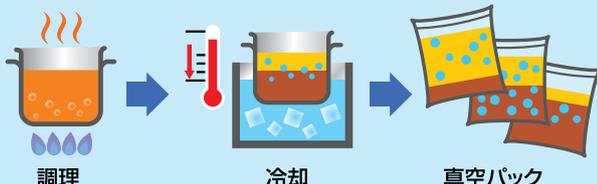


## ホットパックなら均一にパック

## ホットパックだから衛生的

今までは...

冷却後の油分は  
凝固し、均一に  
パックできない



今までは...

冷却している間に、落下菌や浮遊菌が  
付着・混入するリスクがある



ホットパック  
なら

油分が均一な状態で  
ホットパックできる



ホットパックなら

菌の繁殖温度帯を避けて  
パックできるので衛生的



## ホットパックを実現した TOSEI の独自技術

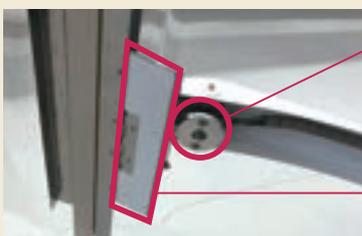
### ホットパック工程のしくみ

### 〈この3つがホットパック実現の秘訣!〉

「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。

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。

減圧により膨張した袋内の空気を一気に排出。袋口を開放するタイミングでは、排気経路を制御し、オイルの劣化や真空ポンプの能力低下を防ぎます。



① 非接触温度  
センサー

② 膨らみ検知  
プレート

③ 減圧制御プログラム



# 高真空のトスパックシリーズだから 可能な調理法

セミナー  
最新情報

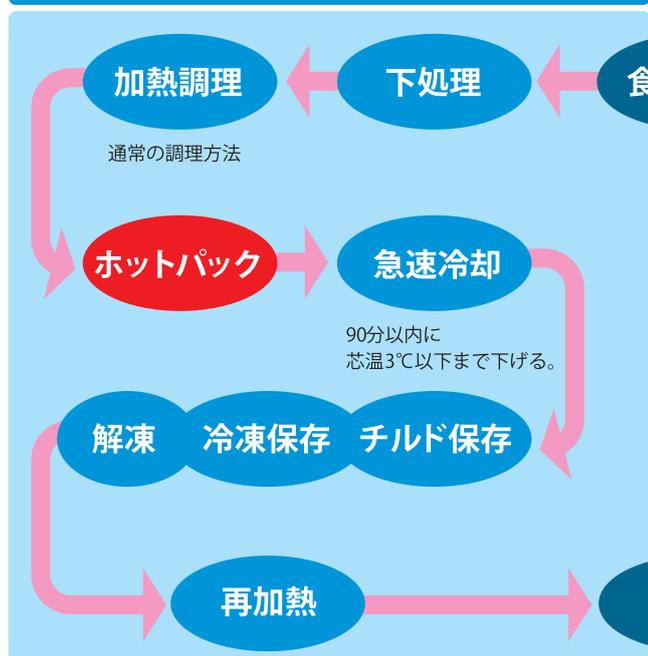


## 美味しさ、保存性、安全性が格段に違う 真空調理システム

調理の旨味、栄養やビタミンはそのままに、効率良く調理、しかも安全に調理という、いいことづくめの真空調理システムが注目を集めています。TOSEIは高い技術とノウハウで、多くの食品調理の現場で、高い評価をいただいています。

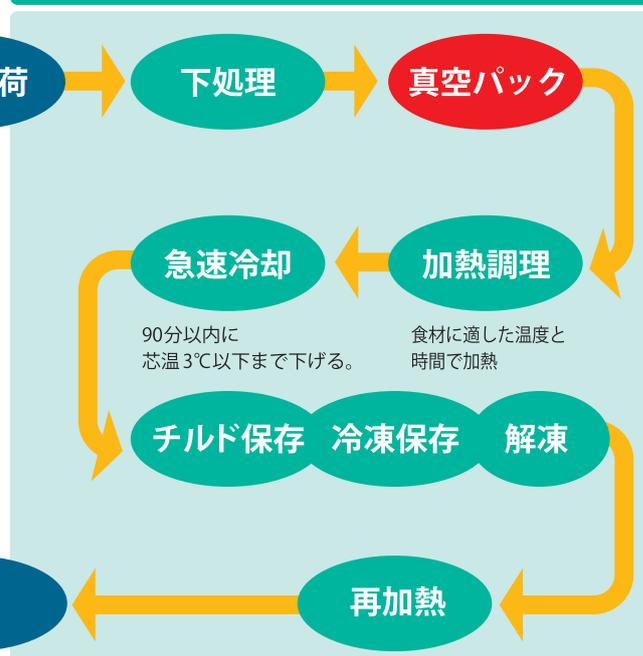


### クックチル/クックフリーズの手順



加熱調理した食品を急速冷却・保存し、喫食時間に合わせて再加熱・提供する調理システム。

### 真空調理法の手順



生の食材又は下処理した食材と調味料を真空パック後、スチーム又は湯煎器で95℃以下の低温で加熱する調理法。

## 介護食の新調理法 凍結含浸調理に対応

### 全機種「真空保持機能」を標準装備

凍結含浸法とは、酵素を用いて食材を形のまま柔らかくする手法で、医療福祉現場で注目されている広島県の特許技術です。

※凍結含浸調理専用プログラム(AUTO含浸)対応機種は、8ページ以降をご確認ください



### 真空包装機を使用

## 凍結含浸法の 基本工程



# 最適な機種を選び方。

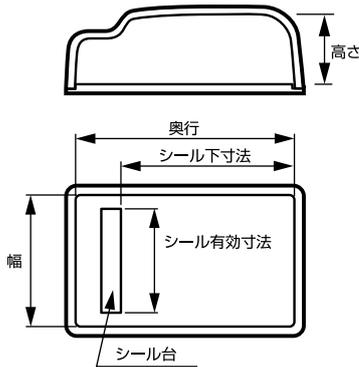
真空パックする品物の種類、大きさ、処理量に応じて最適な機種

## 1

まずは包装物の「大きさ」から。

- 包装物最大寸法＝  
「横400mm×縦600mm×厚さ180mm」以内  
→卓上型機種
- それ以上の大きさの場合→据置型機種

チャンバー寸法図



卓上型



卓上型の例：V-393  
外形寸法  
幅428×奥行625×高さ685mm  
(チャンバー開時)

据置型



据置型の例：V-930D  
外形寸法  
幅1076×奥行794×高さ1510mm  
(チャンバー開時)

## 2

次に「処理量」と「食材の形態」から機種選定。

### 包装機能



#### ホットパック



温度センサー

通常の真空包装に加えて、加熱調理品の包装にも対応。食材の温度に合わせて使い分けできます。



#### ガス封入

ガスパックに対応できます。

例：カステラ



上：ガスパック(窒素ガス)  
下：真空パック



※ガスボンベの  
接続等は、ガス  
販売店にご相談  
ください。



#### 凍結含浸調理専用プログラム搭載

介護食の新調理法「凍結含浸調理」に対応した自動運転プログラム搭載。



#### 含浸調理対応

真空保持機能搭載で含浸調理(味の浸透)に対応できます。

# さまざまな食品と目的に合わせたパック方法。

◀ 強

真空度

▶ 弱

真空  
パック



生鮮食品、加工食品、嗜好品など、基本的な真空パックで幅広い分野で活躍。

酸化による変色・腐敗を防止し、長期間鮮度を保持します。フィルムが密着し、コンパクトな包装で運搬時の振動による形状破壊を防ぎます。

脱気  
パック



生野菜や果物、シューマイなどの調理品や、やわらかく形状が崩れやすい物のパックに活用。

センサー制御することで、適正酸素を残した状態でパックします。強く真空引きすることで形状が崩れてしまうものや、鮮度保持に酸素を必要とする食材のパックに最適です。

をお選びください。

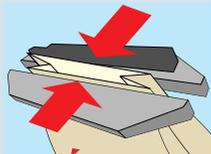
- 大量パックする場合→据置型または、ダブルサイドシール方式の機種
- 加熱調理品をパックする場合→ホットパック機能の機種
- 厚みのある袋やアルミ袋でパックする場合→上下シール方式の機種

## シール方式



### 上下シール

アルミ袋やガゼット袋、厚みのある特殊な袋もしっかりシール。

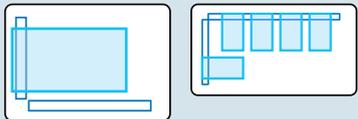


ガゼット袋



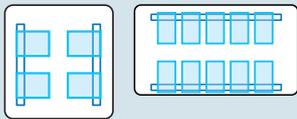
### L字シール

長尺袋(新巻鮭、太刀魚、うなぎなど)や小袋の複数パックに対応。据置型の一部に採用。



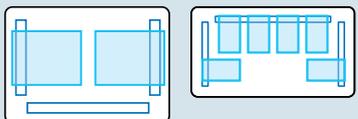
### ダブルサイドシール

左右・奥手前の両サイドでシールできるから1回の作業でパック数2倍。



### コの字シール

長尺他、多種の袋サイズに対応し、小袋の多数包装にも対応。



## 操作パネル



### 新タッチパネル

液晶カラータッチパネルのサイズ・デザインがリニューアル。視認性・操作性を向上し、もっと便利に。新たに言語切換機能を搭載。



コース選択画面



運転中画面



### タッチパネル

液晶カラータッチパネルの採用で、ボタン式にはない多くの便利機能を装備。メンテナンスの通知表示や設定目安などのナビゲーション機能も搭載。



### 標準パネル

操作が簡単シンプルで標準的なパネル表示。



## データ収集方法



### SDカード／USB

HACCP、バリデーション、トレーサビリティ、労務管理、製造管理等に。

※対象機種は10～13ページをご確認ください。

TOSEIの真空包装機は食材に合わせて真空度を調整でき、多様なパックを可能にします。

※真空度により、大きく変形する食材・商材もあります。※成分や粘度により、真空パックに適さない食材・商材もあります。

※袋内の酸素が少なくなることにより、変色する食材もあります。※事前に試験パックをしていただくことをお勧めいたします。

## ガス封入

# ガス パック



茶葉、かつお節、生そば、お菓子、スライス肉、落花生、干しいたけ、ピーナッツなどに活用。

窒素・炭酸ガスなどの不活性ガスを食品と一緒に封入し、パックします。酸化・カビを防止するとともに、カステラなどの柔らかい食品や壊れやすい食品の形状を崩さずにパックするための包装です。

## 高温パック

# ホット パック



カレー、ラーメンスープ、煮物、ソース類、スープ類などに活用。

加熱調理後の食材を高温のままパックします。パック前の冷却工程が省略でき、作業効率を改善。菌の繁殖温度帯を避けてパックできるので衛生的です。冷めると油分が分離しやすい食材のパックにも最適です。



# 卓上型 真空包装機

卓上に置いて移動も簡単なので、調理手順や  
レイアウトの変更にもフレキシブルに対応します。

## スタンダード型

AC100V コンパクトな省スペース設計

### V-280A



### V-282



### V-393



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ100mm	幅255×奥行320×高さ100mm	幅353×奥行452×高さ135mm
チャンバー容量	7L	7L	14L
シール有効寸法	220mm	220mm	310mm
最大包装材寸法	横200×縦320mm	横200×縦320mm	横300×縦450mm
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)	133/160L/min (50/60Hz)	167/200L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—	—	オプション (※工場出荷時のみ対応)
データ収集方法	—	—	USB
電源	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	目印2P-15 (A)	目印2P-15 (A)	目印2P-15 (A)
定格消費電力	1.2/1.25kW (50/60Hz)	1.2/1.25kW (50/60Hz)	1.1kW (50/60Hz)
電動機容量	0.35/0.45kW (50/60Hz)	0.35/0.45kW (50/60Hz)	0.55kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅318×奥行470×高さ576mm チャンバー閉時 幅318×奥行456×高さ375mm	幅318×奥行491×高さ576mm 幅318×奥行478×高さ375mm	幅428×奥行625×高さ685mm 幅428×奥行625×高さ380mm
製品質量	31kg	32kg	49kg
チャンバー寸法図 (mm)			

## スタンダード型

大容量5kgまでパック可能 ※容量は目安です。食材により異なります。

### V-483



### V-493G



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅473×奥行579×高さ153mm	幅473×奥行579×高さ183mm
チャンバー容量	32L	40L
シール有効寸法	420mm	420mm
最大包装材寸法	横400×縦600mm	横400×縦600mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)	416/500L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—	標準装備 ノズル3本
データ収集方法	USB	USB
電源	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	目印3P接地-20 (A) ストレート	目印3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.3kW (50/60Hz)	2.3kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅543×奥行760×高さ865mm チャンバー閉時 幅543×奥行740×高さ440mm	幅543×奥行785×高さ865mm 幅543×奥行740×高さ470mm
製品質量	75kg	76kg
チャンバー寸法図 (mm)		



タッチパネル



標準  
標準パネル



AUTO  
含浸  
凍結含浸調理  
専用プログラム



含浸  
凍結含浸調理  
対応



SDカード  
スロット



USB



HOT  
ホットパック



GAS  
ガス封入



上下シール



ダブルサイド  
シール



ナノイーX  
発生装置搭載

## ホットパック対応型

### 1台2役 ホットパック&真空パック

#### HVP-282



#### HVP-382N



#### HVP-482N



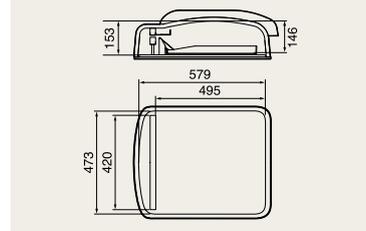
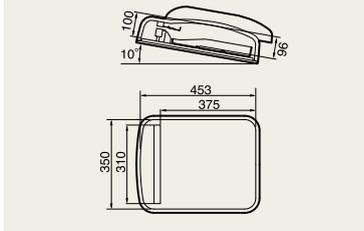
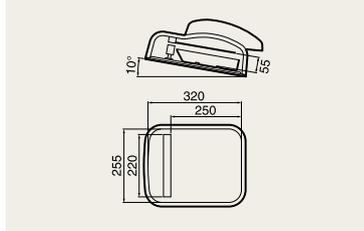
PSE適合品

チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ55mm
チャンバー容量	7L
シール有効寸法	220mm
最大包装材寸法	ホットパックモード 通常モード 横200×縦300mm 横200×縦320mm
パック推奨温度帯	ホットパックモード 通常モード 60～95℃ 10℃以下
真空ポンプ	133/160L/min (50/60Hz)
データ収集方法	—
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉑2P-15 (A)
定格消費電力	1.35kW (50/60Hz)
電動機容量	0.35/0.45kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 チャンバー閉時 幅320×奥行575×高さ620mm 幅320×奥行535×高さ446mm
チャンバー傾斜角度	0°/10°
製品質量	33kg

チャンバー内寸法	幅350×奥行453×高さ100mm (標準トレイ取外し時)
チャンバー容量	13L
シール有効寸法	310mm
最大包装材寸法	横300×縦400mm 横300×縦450mm
パック推奨温度帯	60～95℃ 10℃以下
真空ポンプ	167/200L/min (50/60Hz)
データ収集方法	SDカード
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉑2P-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	幅418×奥行690×高さ723mm 幅418×奥行641×高さ468mm
チャンバー傾斜角度	0°/10°
製品質量	49kg

チャンバー内寸法	幅473×奥行579×高さ146mm
チャンバー容量	32L
シール有効寸法	420mm
最大包装材寸法	横400×縦500mm 横400×縦600mm
パック推奨温度帯	60～95℃ 10℃以下
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㉑3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.3kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	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°
製品質量	75kg

チャンバー寸法図 (mm)



## 上下シール型

### 厚手の袋、液体・粉末パックに

#### V-307GII



## 量産型

### ダブルサイドシールで左右同時パック

#### V-455G-1

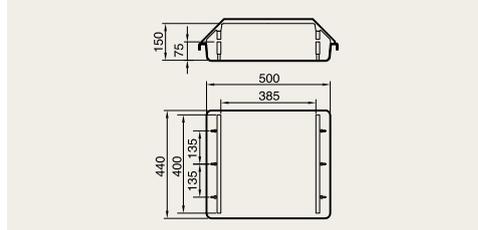
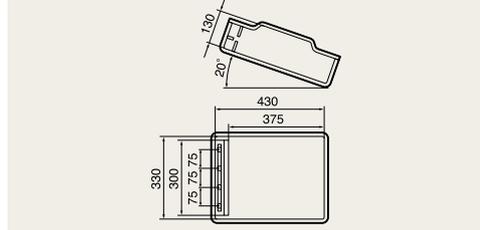


PSE適合品

チャンバー内寸法	幅330×奥行430×高さ130mm
チャンバー容量	17L
シール有効寸法	上下シール：300mm
最大包装材寸法	横300×縦400mm
真空ポンプ	167/200L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 4本
データ収集方法	—
電源	AC100V 50/60Hz
コンセント形状	㉑2P-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 チャンバー閉時 幅390×奥行635×高さ730mm 幅390×奥行635×高さ460mm
製品質量	60kg

チャンバー内寸法	幅500×奥行440×高さ150mm
チャンバー容量	29L
シール有効寸法	左右シール：400mm×2 横400×縦500mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 左右3本
データ収集方法	—
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㉑3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	3.6kW (50/60Hz)
電動機容量	0.9/1.1kW (50/60Hz)
外形寸法	幅583×奥行582×高さ730mm 幅583×奥行563×高さ470mm
製品質量	81kg

チャンバー寸法図 (mm)



# 据置型 真空包装機

大きいサイズの食品や多量生産に対応した据置タイプ。  
床面設置だから効率的で安定した作業が可能になります。



## 据置型

卓上型では入らない大きいサイズの包装に

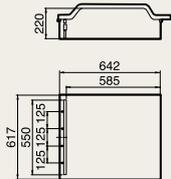
### V-553G



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅617×奥行642×高さ220mm
チャンバー容量	68.1L
シール有効寸法	550mm
シール下寸法	585mm
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 4本
データ収集方法	—
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	3.3kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅660×奥行910×高さ1395mm
チャンバー閉時	幅660×奥行910×高さ950mm
製品質量	210kg

チャンバー寸法図 (mm)



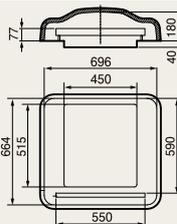
### V-554



(オプション)



幅	696×奥行664×高さ220mm
容量	67.3L
シール有効寸法	550mm
シール下寸法	590mm
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション (※工場出荷時のみ対応)
データ収集方法	USB
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	1.5kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法	幅792×奥行930×高さ1405mm
幅	792×奥行890×高さ970mm
製品質量	223kg



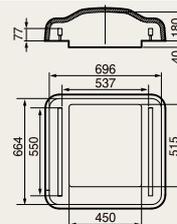
### V-554W



(オプション)



幅	696×奥行664×高さ220mm
容量	67.3L
シール有効寸法	左右シール：550mm×2
シール下寸法	537mm (シール間)
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション (※工場出荷時のみ対応)
データ収集方法	USB
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.9kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法	幅792×奥行930×高さ1405mm
幅	792×奥行890×高さ970mm
製品質量	224kg



## 据置傾斜型

厚手の袋、液体・粉末パックに

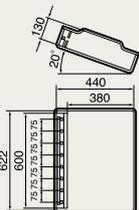
### V-602GII



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅622×奥行440×高さ130mm
チャンバー容量	34L
シール有効寸法	上下シール：600mm (14mm幅)
シール下寸法	380mm
真空ポンプ	416/500L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	標準装備 ノズル 8本
データ収集方法	—
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-30 (A) ストレート
定格消費電力	4.5kW (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678×奥行640×高さ1214mm
チャンバー閉時	幅678×奥行640×高さ930mm
チャンバー傾斜角度	—
製品質量	130kg

チャンバー寸法図 (mm)



## 据置型

複数の袋を一度にパック、液晶カラータッチパネル採用

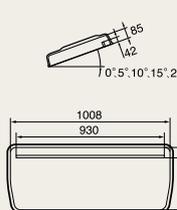
### V-930



(オプション) (※下記参照)



幅	1008×奥行398×高さ85mm
容量	33L
シール有効寸法	930mm*
シール下寸法	332mm
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション (※工場出荷時のみ対応)
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.1kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法	幅1076×奥行649×高さ1350mm
幅	1076×奥行643×高さ947mm
傾斜角度	0°/5°/10°/15°/20°
製品質量	225kg



\*上下ヒーター対応可能 (シール長は変わります)

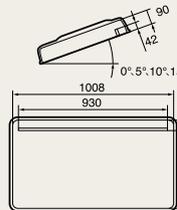
### V-930D



(オプション) (※下記参照)



幅	1008×奥行558×高さ90mm
容量	51.5L
シール有効寸法	930mm*
シール下寸法	491mm
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション (※工場出荷時のみ対応)
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	2.1kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法	幅1076×奥行794×高さ1510mm
幅	1076×奥行808×高さ953mm
傾斜角度	0°/5°/10°/15°/20°
製品質量	252kg



\*上下ヒーター対応可能 (シール長は変わります)

## 据置型

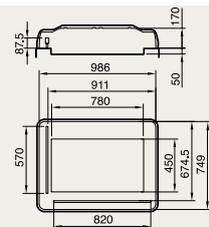
厚みがある品物のパックに、液晶カラータッチパネル採用

### V-856



(オプション)

チャンバー内寸法	幅986×奥行749×高さ220mm
チャンバー容量	129L
シール有効寸法	手前シール：820mm 左シール：570mm
シール下寸法	手前側：675mm 左側：911mm
真空ポンプ	1667/2000L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション（※工場出荷時のみ対応）
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	3.3kW (50/60Hz)
電動機容量	2.7/3.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅1070×奥行1036×高さ1532mm
チャンバー閉時	幅1070×奥行994×高さ980mm
製品質量	325kg

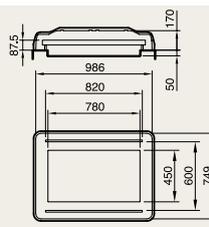


### V-856W



(オプション) ※受注生産品

チャンバー内寸法	幅986×奥行749×高さ220mm
チャンバー容量	129L
シール有効寸法	奥シール：820mm 手前シール：820mm
シール下寸法	600mm (シール間)
真空ポンプ	1667/2000L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	オプション（※工場出荷時のみ対応）
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-30 (A) ストレート
定格消費電力	3.6kW (50/60Hz)
電動機容量	2.7/3.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅1070×奥行1036×高さ1532mm
チャンバー閉時	幅1070×奥行994×高さ980mm
製品質量	325kg

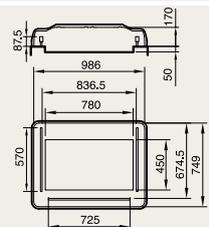


### V-856C



※受注生産品

チャンバー内寸法	幅986×奥行749×高さ220mm
チャンバー容量	129L
シール有効寸法	手前シール：725mm 左右シール：570mm×2
シール下寸法	手前側：675mm 左右：780mm (シール間)
真空ポンプ	1667/2000L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-30 (A) ストレート
定格消費電力	4.3kW (50/60Hz)
電動機容量	2.7/3.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅1070×奥行1036×高さ1532mm
チャンバー閉時	幅1070×奥行994×高さ980mm
製品質量	326kg

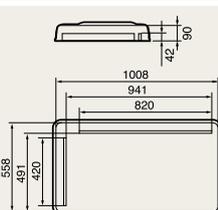


### V-930DL



PSE適合品

チャンバー内寸法	幅1008×奥行558×高さ90mm
チャンバー容量	51.5L
シール有効寸法	奥シール：820mm 左シール：420mm
シール下寸法	奥側：491mm 左側：941mm
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-20 (A) ストレート
定格消費電力	3.0kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅1076×奥行794×高さ1510mm
チャンバー閉時	幅1076×奥行808×高さ953mm
チャンバー傾斜角度	0°
製品質量	251kg

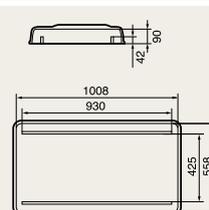


### V-930DW



※受注生産品

チャンバー内寸法	幅1008×奥行558×高さ90mm
チャンバー容量	51.5L
シール有効寸法	奥シール：930mm 手前シール：930mm
シール下寸法	425mm (シール間)
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-30 (A) ストレート
定格消費電力	4.1kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅1076×奥行794×高さ1510mm
チャンバー閉時	幅1076×奥行808×高さ953mm
チャンバー傾斜角度	0°
製品質量	255kg

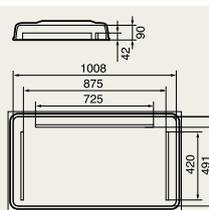


### V-930DC



※受注生産品

チャンバー内寸法	幅1008×奥行558×高さ90mm
チャンバー容量	51.5L
シール有効寸法	奥シール：725mm 左右シール：420mm×2
シール下寸法	奥側：491mm 左右：875mm (シール間)
真空ポンプ	1050/1260L/min (50/60Hz)
ガス封入装置機能	—
データ収集方法	SDカード
電源	AC200V 3相 50/60Hz
コンセント形状	㊦ 3P接地-30 (A) ストレート
定格消費電力	3.8kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法 チャンバー開時	幅1076×奥行794×高さ1510mm
チャンバー閉時	幅1076×奥行808×高さ953mm
チャンバー傾斜角度	0°
製品質量	253kg





# ベルト型真空包装機

ベルトの上に袋詰された商品を並べるだけ。  
真空・シール・排出の工程が自動的に行われる量産型。

## ベルト型

### V-4000 / 5000BHシリーズ ※オールSUS仕様



### V-4000BCシリーズ



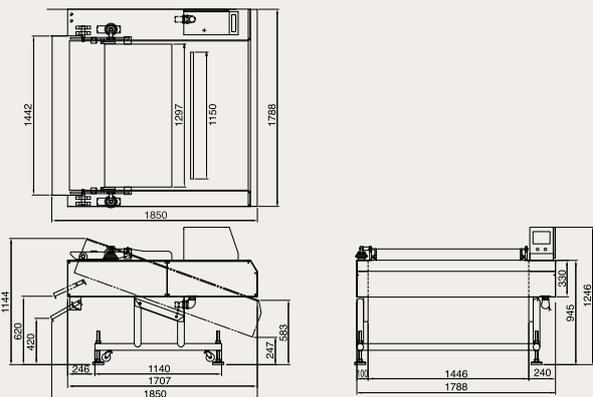
#### ■スタンダード型(真空ポンプ別置き型) ※ベルト脱着仕様標準装備

型式	V-4070BH	V-4100BH	V-5070BH	V-5100BH
シール下寸法	400mm		500mm (V-5100BW-Hはシール間 220mm)	
チャンバー内寸法	幅1150×奥行400×高さ70mm	幅1150×奥行400×高さ100mm	幅1150×奥行500×高さ70mm	幅1150×奥行500×高さ100mm
シール有効寸法	1150mm		1150mm	
真空ポンプ	2670 / 3170L/min (50 / 60Hz) ※ポンプ別置		2670 / 3170L/min (50 / 60Hz) ※ポンプ別置	
電源	AC200V 3相 50 / 60Hz		AC200V 3相 50 / 60Hz	
定格消費電力	1.7kW ※ポンプ含まず		1.7kW ※ポンプ含まず	
外形寸法	幅1788×奥行1850×高さ1246mm		幅1788×奥行1850×高さ1246mm	
製品質量	本体：520kg		本体：540kg	

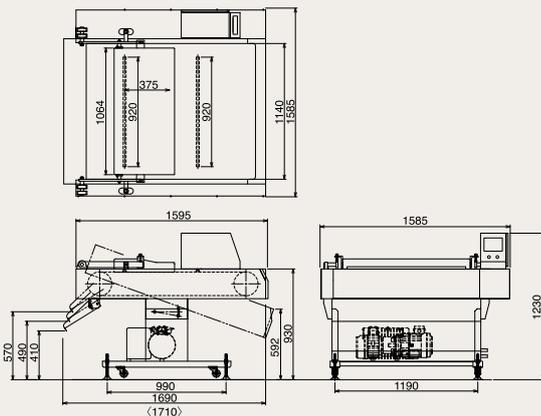
#### ■コンパクト型(真空ポンプ内蔵型)

型式	V-4070BC	V-4100BC
シール下寸法	375mm	
チャンバー内寸法	幅920×奥行375×高さ70mm	幅920×奥行375×高さ100mm
シール有効寸法	920mm	
真空ポンプ	1050 / 1270L/min (50 / 60Hz) ※ポンプ内蔵	
電源	AC200V 3相 50 / 60Hz	
定格消費電力	3.6 / 4.0kW (50 / 60Hz) ※ポンプ含む	
外形寸法	幅1585×奥行1690×高さ1230mm	幅1585×奥行1710×高さ1230mm
製品質量	500kg ※ポンプ含む	

スタンダード型 寸法図 (mm)



コンパクト型 寸法図 (mm)



#### 真空ポンプ (スタンダード型)



本体接続ホース	外径 61φ 内径 50φ 長さ 標準5m
型式	RD-0200
定格消費電力	4.0 / 4.2kW (50 / 60Hz)
外形寸法	幅920×奥行536×高さ410mm
製品質量	200kg

#### 小袋商品用

#### V-5100BW-H

- ・シールユニットを2つ装備しています。
- ・手前側のシールユニットは着脱可能です。

#### 取外し使用例



#### シール冷却ユニット (オプション)



型式	RKS401J-MV	RKS402J-MV
冷却能力 <sup>※1</sup>	1.2 / 1.4kW (50 / 60Hz)	
冷水使用圧力	0.05 ~ 0.3MPa (50 / 60Hz)	
使用最低循環量	10 (揚程 30m) L/min	
電源 <sup>※2</sup>	単相 100V±10% (50 / 60Hz)	単相 200 ~ 230V±10% (50 / 60Hz)
電源容量 <sup>※3</sup>	1.2kVA	1.5kVA
外形寸法	幅375×奥行500×高さ615mm	
製品質量 (乾燥質量)	45kg	

※1: 冷水温度 20℃、周囲温度 25℃、ポンプ流量 10L/minでの運転時。冷却能力は表示能力の95%以上です。加熱能力は運転状態によって変化します。  
 ※2: 電源電圧の相間アンバランスは、±3%以内としてください。  
 ※3: 使用範囲内における最大運転電流時。



型式	HRSE12-A-10	HRSE012-A-20
冷却方式	空冷冷凍式	
使用冷媒	R407C (HFC)	
制御方式	冷凍機 ON/OFF	
冷却能力 <sup>※1</sup>	1.1 / 1.2kW (50 / 60Hz)	
温度安定性 <sup>※2</sup>	±2℃	
定格流量 <sup>※3</sup>	7L/min (50 / 60Hz)	
電源	単相 AC100V±10% (50 / 60Hz)	単相 AC200V±10% (50 / 60Hz)
定格消費電力 <sup>※1</sup>	0.53 / 0.54kVA (50 / 60Hz)	0.58 / 0.74kVA (50 / 60Hz)
外形寸法	幅377×奥行435×高さ615mm	
製品質量 (乾燥質量)	32kg	35kg

※1: 周囲温度 25℃、循環液温度 20℃、循環液定格流量、循環液 清水の値です。  
 ※2: 循環液が定格流量で循環液吐出口と戻り口を直結した場合の本装置吐出口温度。設置環境、電源が仕様範囲内かつ安定している場合です。  
 ※3: 冷却能力、温度安定性などを維持するために必要な最低流量です。定格流量を下回る場合には、冷却能力や温度安定性が仕様を満たせない場合があります。

※冷却水循環装置を使用する事で、シール部冷却水の節約が可能です。  
 ※その他オプションはお問い合わせください。  
 ※その他仕様や詳細は別途製品カタログをご参照ください。

# 関連商品のご紹介

## 真空調理用加熱調理器（電気式湯煎器）

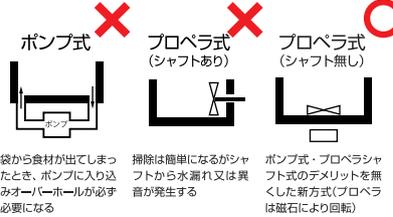


### トスクッカー TT-351

予約タイマーを搭載。精密な温度と時間の管理で、調理のマニュアル化が可能。

トスクッカーは、設定した調理データの温度と時間を厳密に管理します。湯煎式のため、スチームと比較して加熱むらもなく、食材に最も適した真空調理のマニュアル化が可能。簡単に、美味しい料理を提供することができます。

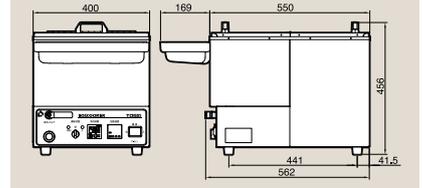
- 攪拌装置と電子センサーにより、温度誤差±0.5℃以内。
- 予約タイマーで早朝出勤の負担を軽減。
- プロペラ式（シャフト無し）の採用で、抜群の攪拌機能。
- 便利な水切りトレイの採用（取外し式）。
- オールステンレス、断熱ボディー。
- ホテルパン1/1サイズが入るため、ウォーマー・ベンマリーとしても使用可能。



### PSE適合品

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1.2kW
排水コック	20A
槽内寸法	幅350×奥行500×高さ217mm
槽内寸法最大水量	30L
設定温度範囲	55~97℃
外形寸法	幅400×奥行719×高さ456mm
製品質量	25kg

### 寸法図 (mm)



## 中芯温度計

（真空調理対応針状センサー付）  
パックのまま中芯温度を測定。

- 真空調理メニューのレシピ化、マニュアル化の必需品。
- 針状センサーを刺すだけで、中芯温度を測定。
- 測定範囲 0 ~ 100℃



※真空パック対応ムース（別売り）と合わせてご使用ください。

## 小型高温高圧調理機

### 達人釜

達人の技・味・レシピを手軽にレトルト

- 高温高圧調理だから、常温保存・常温物流の加工食品が製造可能
- 手軽に置く省スペースタイプ
- 芯温センサー（内蔵）で食品温度・F値\*をモニター表示 ※レトルト食品の安全性を示す目安
- 給排水と電源があれば手軽に設置OK



外形寸法	幅600×奥行560×高さ979mm
定格内容積	75L
電源	単相200V 30Aを推奨 4.0/4.0kW (50/60Hz)
製品質量	92kg

## 液体急速凍結機

### リ・ジョイスフリーザー

- -35℃に冷却されたアルコールを攪拌して、いる槽内に食品を浸漬して急速に凍結。
- 凍結時の品質劣化を抑え、解凍しても食品の旨み成分を逃がさず保持。
- 液体を使用することで、熱伝達率が上がり凍結時間が短縮され、加工時間が短縮。



型式	RF-1
アルコール量	37L
攪拌モーター	90W
冷凍機出力	0.4kW
電源	AC100V 50/60Hz
外形寸法	幅620×奥行510×高さ1135mm
製品質量	80kg

## インクジェットプリンター

### DiPO シリーズ

- 平面物から立体物まで画面をタッチするだけで簡単印刷
- 日付や文字等の印刷内容、仕上がりの濃さも画面上で簡単に変更可能。



型式	J165S-T
外形寸法	幅208×奥行204×高さ383mm
製品質量 (インク・電話計)	約6.0kg
表示部	4.3 インチカラー液晶
操作部	タッチパネル、電源キー
印刷範囲	横65×縦12.7mm
印刷方式	オンデマンド型サーマル・インクジェット
高さ範囲	0~76mm
電源	AC電源アダプター (CV-500) 100-240V 50/60Hz
動作環境	温度：15 ~ 35℃ (結露の無き事)

## 室内用オゾン脱臭機

### エアフィーノ

- 低温プラズマ発生体
- 自然界程度のオゾンで除菌・脱臭
- ホテル・病院・福祉施設・保育園など



型式	VS-50S
オゾン発生量	10/20/30/40/50mg/h (5段階切替え)
風量	0.21m³/min
電源電圧	AC100V 50/60Hz
消費電力	6.0W
外形寸法	幅236×奥行73.5×高さ202mm
製品質量	1.3kg
使用温度範囲	0 ~ 40℃ (結露のないところ)

## 剛腕

- ホテル導入実績No.1
- タバコ臭はもちろん、香水、お香、飲食など
- 様々なにおいを徹底的に脱臭



型式	GWN-2800TW
オゾン発生量	700/1400/2100/2800mg/h (20℃ 60%RH時) 4段階
風量	1.61m³/min×2基
電源電圧	AC100V 50/60Hz
消費電力	140W
外形寸法	幅390×奥行270×高さ265mm (突起部含む)
製品質量	6kg
使用温度範囲	0 ~ 40℃ (結露のないところ)

## 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。
- 耐熱性、耐寒性、耐油性に優れています。
- 大小多数の規格サイズも特注にて承ります。

トスパックは専用フィルムだけでなく、食材や商品に合わせて幅広い種類の袋が使用できます

※規格外サイズのフィルムや印刷、収縮タイプのシュリンクフィルム、工業関連対応フィルムも取りそろえております。



## 運転終了後、チャンバー内にナノイーを放出

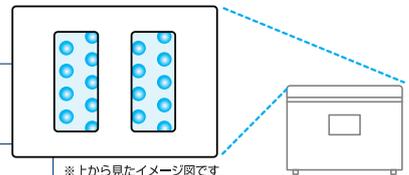
ナノイーX技術によって、

(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★<sup>1</sup>
- 花粉★<sup>2</sup>・カビ菌★<sup>3</sup>・ウイルス★<sup>4</sup>・菌★<sup>5</sup>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。\*<sup>1</sup>
- ★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。\*<sup>2</sup>
- ★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。\*<sup>3</sup>
- ★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。\*<sup>4</sup>
- ★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。\*<sup>5</sup>

\*1:【試験機関】パナソニックホールディングス(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:(スギ)【試験機関】パナソニックホールディングス(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(スギ)【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価を測定【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)



※上から見たイメージ図です

【対象機種】

・V-48シリーズ・V-493G・V-554シリーズ  
・V-856シリーズ・V-930シリーズ

### ナノイーとは

ナノイーは、空気中の水に高電圧を加えることで生成されるナノサイズの微粒子イオン。

ナノイーについて詳しくはパナソニック社様のホームページでご確認いただけます。

パナソニック ナノイー 検索

※ナノイーXは、ナノイーに比べて、効果の元であるOHラジカルをより多く含む微粒子イオンです。\*nanoe、ナノイー及びnanoeマークは、パナソニックホールディングス株式会社の商標です。



ISO 9001  
ISO 14001

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。

- ※Gはガス封入装置付。ガスボンベのホース、コンセント等は各機種により異なります。
- ※ガス封入機能は、同じパック品でもガス封入量に誤差が生じ仕上がりにより違いが出る場合があります。
- ※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。
- ※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10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