

最新 真空包装機・厨房機器を体感！

最新機器の見学やデモからシェフによる各種セミナーまで
導入検討中の方のための体験型ショールーム。
事前にご連絡いただければ担当者が詳しくご案内いたします。

ショールームの
ご案内は
こちらから



東北ショールーム

〒984-0075 宮城県仙台市若林区清水小路6-1
東日本不動産仙台ファーストビル11階



東京ショールーム

〒141-0022 東京都品川区東五反田2-5-9
CIRCLES with 島津山2階



大阪ショールーム

〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28
TOSEI関西支店1階

TOSPACK

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

エレクトロラックス・プロフェッショナル株式会社

製品ご購入に関するお問い合わせ

☎ 0120-002-490 (受付時間：9:00-12:00/13:00-17:30 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 9:00-17:00 (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

食品を包装後は冷蔵10℃以下で、保存・管理してください。

⚠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。

- ※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は違いがあることがあります。
- ※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2026年8月現在のものです。

Part of

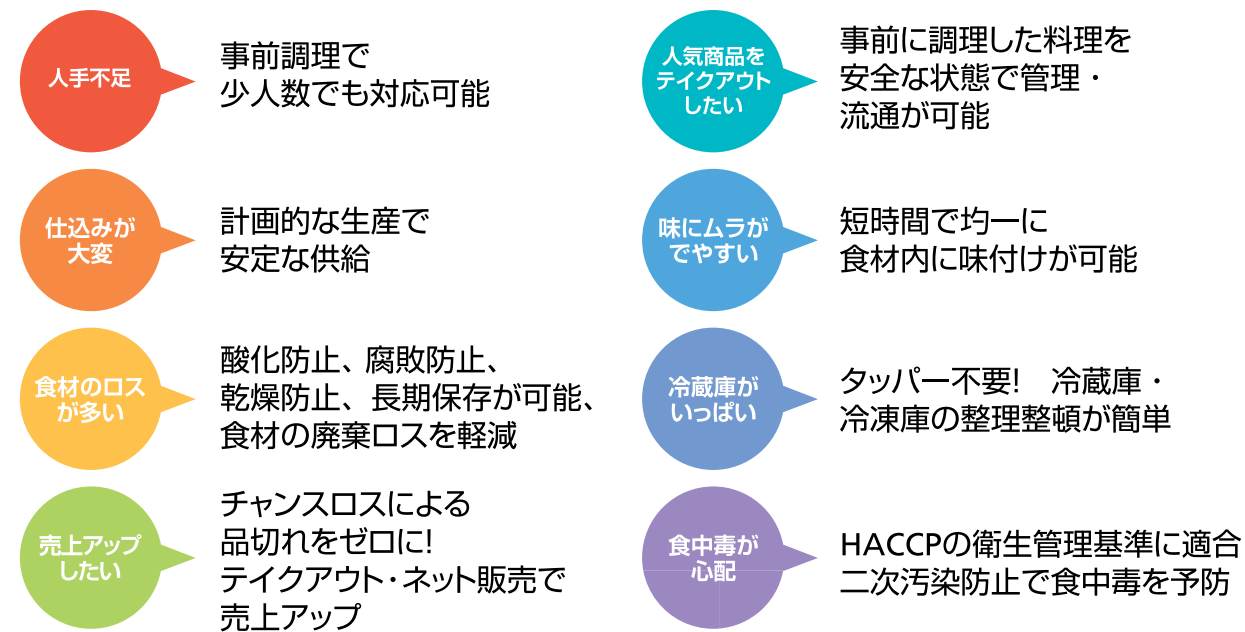


Electrolux
Professional
Group

こんなことで お悩みではないですか？



真空包装機が解決



真空包装が 可能な食材



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
さまざまな効果が生まれ、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

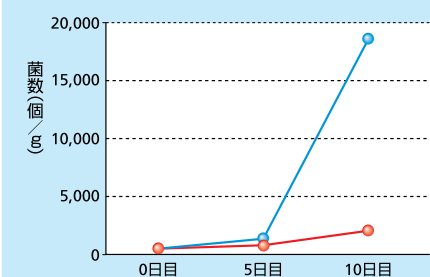


3°Cで冷蔵保存、7日後のラップ包装と真空パックの違い。
真空パックのリンゴは変色が少なく、ラップ包装のリンゴ
は外側が著しく変色しています。

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。

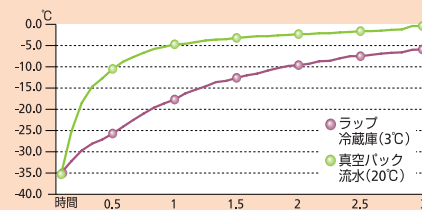
解凍時間短縮

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



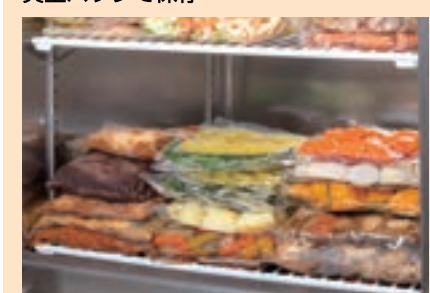
豚肩ロースかたまり肉1.8kgの解凍時間



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

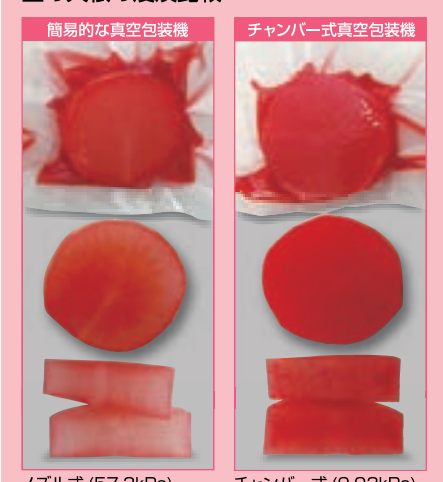


重ねて置いても
におい移りません。
庫内の収納スペースを
有効活用できます。

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。

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)

詳しくは当社サイトへ



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
から大容量のバックも出来るAC200
V機まで全5機種をラインナップ。



V-28/39/48シリーズ

量産型

ダブルサイドシールで左右同時バック。
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

▶詳細は10～11ページを
ご確認ください

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。
最大バック量の違いで全3機種を
ラインナップ。



HVPシリーズ

上下シール型

厚手の袋や液体・粉末のバックに。
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
バックにも最適。



V-307G II

据置型真空包装機(テーブル式)

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

ホットパック対応型

テーブル式で温かい食材を複数同時にバック。
掘り込みと傾斜トレイにより、
通常モードでバックできる容量もUP。
タッチパネル上部の色で
モードの確認が容易に。



HVP-930DW

▶詳細は12ページを
ご確認ください

大型真空包装機

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のため、
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-4070BC

▶詳細は14ページを
ご確認ください

ナノイーX 搭載

運転終了後、チャンバー内にナノイーを放出

作業終了後、電源スイッチを押し
蓋を閉じるとポンプクリーニングが
開始し、終了するとナノイーXの
運転が始まります。



※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。

【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・HVP-482N・HVP-930DW

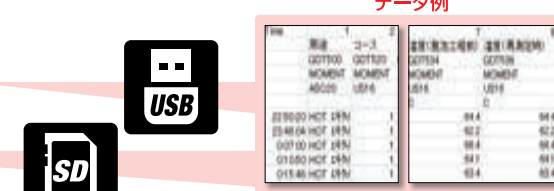
TOSPACKの液晶カラータッチパネル搭載真空包装機

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。各自でご用意ください。また、USBは製品に付属しています。



※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
- ・バック時の真空度(kPa)
- ・バック前/バック時の温度
※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。

「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。

「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。



「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



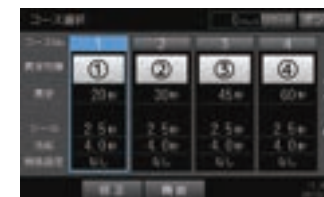
見やすい操作画面

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

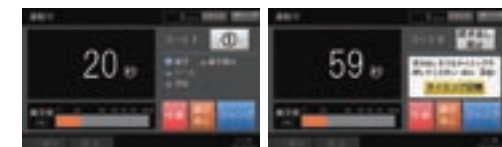
タッチパネルデザイン変更&操作性アップでもっと便利に

■ コース選択画面



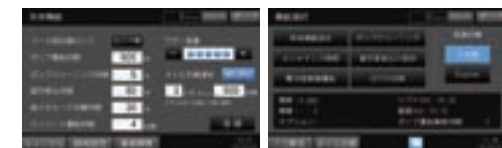
スムーズに操作できるコース
選択画面。選んだコースは蓋を
閉めるだけで簡単にスタート。
「進む」「戻る」のタッチで表
示されていないコースを
表示、選択できるようにな
りました。

■ 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。
TOSEI独自の
吹き出し防止
機能もわかり
やすくなりま
した。

■ 設定画面



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。

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

・味のしみこみに 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

※操作パネル(卓上型)

※1：国内業務用卓上型チャンバー式真空包装機において(当社調べ)

バ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-282/382N/482N

(詳細は11ページをご確認ください)

HVP-930DW

(詳細は12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

今までは...

冷却後の油分は凝固し、均一にパックできない

調理

冷却

真空パック

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

調理

ホットパック

冷却

ホットパックだから衛生的

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

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TOSPACKの独自技術

※卓上型のみ

ホットパック工程のしくみ

「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。

〈この3つがホットパック実現の秘訣!〉

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

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。TOSPACK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

下処理

食材入荷

急速冷却

解凍

冷凍保存

チルド保存

再加熱

提供

通常の調理方法

90分以内に芯温3℃以下まで下げる。

真空調理法の手順

下処理

真空パック

加熱調理

急速冷却

チルド保存

冷凍保存

解凍

再加熱

提供

90分以内に芯温3℃以下まで下げる。

食材に適した温度と時間で加熱

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。

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

洗浄・下処理

カット

加熱

凍結

解凍

酵素含浸

酵素反応

加熱失活

盛付・提供

凍結含浸法の基本工程

6

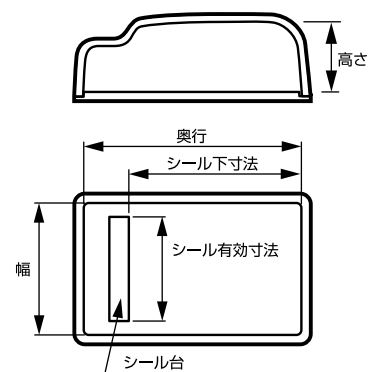
7

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をお選びください。

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(卓上型)
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



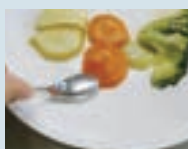
上：ガスパック(窒素ガス)
下：真空パック

※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

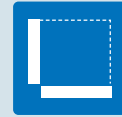
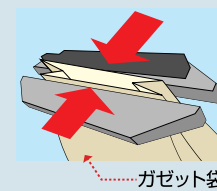
真空保持機能搭載で含浸調理(味の浸透)に対応できます。

シール方式



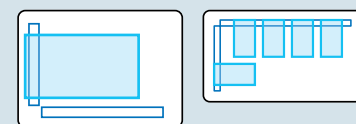
上下シール

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。



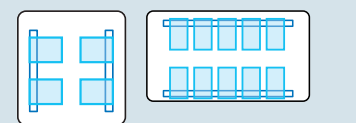
L字シール

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。



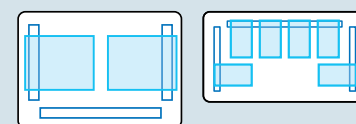
ダブルサイドシール

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

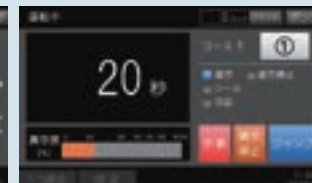


新タッチパネル

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。新たに言語切替機能を搭載。



コース選択画面



運転中画面



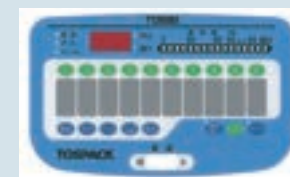
タッチパネル

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
ブルで標準的な
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。

さまざまな食品と目的に合わせたパック方法。

TOSPACK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。

◀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、シュウマイなどの
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。

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
崩さないでパックするための包装です。

ホット
パック

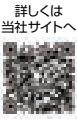


カレー、ラーメンスープ、煮物、
ソース類、スープ類などに活用。

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。



説明
各
アイ
コン
の

タッチパネル

標準パネル

凍結含浸調理
専用プログラム

凍結含浸調理
対応

SDカード
スロット

USB

ホットパック

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

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

(オプション)

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	2P-15 (A)	2P-15 (A)	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	チャンバー開時 幅318×奥行491×高さ576mm チャンバー閉時 幅318×奥行478×高さ375mm	チャンバー開時 幅428×奥行625×高さ685mm チャンバー閉時 幅428×奥行625×高さ380mm
製品質量	31kg	32kg	49kg

チャンバー寸法図 (mm)

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

チャンバー内寸法	幅255×奥行320×高さ55mm	幅350×奥行453×高さ100mm (標準トレイ取外し時)	幅473×奥行579×高さ146mm
チャンバー容量	7L	13L	32L
シール有効寸法	220mm	310mm	420mm
最大包装材寸法	横200×縦300mm 横200×縦320mm	横300×縦400mm 横300×縦450mm	横400×縦500mm 横400×縦600mm
バック推奨温度帯	60～95℃ 10℃以下	60～95℃ 10℃以下	60～95℃ 10℃以下
真空ポンプ	133／160L/min (50／60Hz)	167／200L/min (50／60Hz)	416／500L/min (50／60Hz)
データ収集方法	—	SDカード	SDカード
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) ストレート
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	チャンバー開時 幅418×奥行690×高さ723mm チャンバー閉時 幅418×奥行641×高さ468mm	チャンバー開時 幅540×奥行800×高さ865mm チャンバー閉時 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)

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

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	3P接地-20 (A) ストレート	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785×高さ865mm チャンバー閉時 幅543×奥行740×高さ440mm	チャンバー開時 幅543×奥行785×高さ865mm チャンバー閉時 幅543×奥行740×高さ470mm
製品質量	75kg	76kg

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

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	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390×奥行635×高さ730mm チャンバー閉時 幅390×奥行635×高さ460mm
製品質量	60kg

チャンバー寸法図 (mm)

量産型

ダブルサイドシールで左右同時パック

V-455G-1

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
最大包装材寸法	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	3P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。



説明
各アイコンの

タッチパネル

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

GAS

ガス封入

USB

HOT

ホットパック

上下シール

ダブルサイド
シール

Lシール

コの字シール

ナノイーX
発生装置搭載

スタンダード型

傾斜型

卓上型では入らない大きいサイズの包装に

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

厚手の袋、液体・粉末パックに

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
チャンバー傾斜角度	—
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	
67.3L	
550mm	
590mm	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
オプション (※工場出荷時のみ対応)	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-20 (A) ストレート	
1.5kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅792×奥行930×高さ1405mm	
幅792×奥行890×高さ970mm	
—	
223kg	

V-554W

(オプション)	
幅696×奥行664×高さ220mm	
67.3L	
左右シール：550mm×2	
537mm (シール間)	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
オプション (※工場出荷時のみ対応)	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-20 (A) ストレート	
2.9kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅792×奥行930×高さ1405mm	
幅792×奥行890×高さ970mm	
—	
224kg	

V-856

(オプション)	
幅986×奥行749×高さ220mm	
129L	
手前シール：820mm 左シール：570mm	
手前側：675mm 左側：911mm	
1667/2000L/min (50/60Hz)	
オプション (※工場出荷時のみ対応)	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-20 (A) ストレート	
3.3kW (50/60Hz)	
2.7/3.4kW (50/60Hz)	
幅1070×奥行1036×高さ1532mm	
幅1070×奥行994×高さ980mm	
—	
325kg	

V-856W

(オプション)	※受注生産品
幅986×奥行749×高さ220mm	
129L	
奥シール：820mm 手前シール：820mm	
600mm (シール間)	
1667/2000L/min (50/60Hz)	
オプション (※工場出荷時のみ対応)	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-30 (A) ストレート	
3.6kW (50/60Hz)	
2.7/3.4kW (50/60Hz)	
幅1070×奥行1036×高さ1532mm	
幅1070×奥行994×高さ980mm	
—	
325kg	

V-856C

(オプション)	※受注生産品
幅986×奥行749×高さ220mm	
129L	
手前シール：725mm 左右シール：570mm×2	
手前側：675mm 左右：780mm (シール間)	
1667/2000L/min (50/60Hz)	
—	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-30 (A) ストレート	
4.3kW (50/60Hz)	
2.7/3.4kW (50/60Hz)	
幅1070×奥行1036×高さ1532mm	
幅1070×奥行994×高さ980mm	
—	
326kg	

V-602GII

幅622×奥行440×高さ130mm	
34L	
上下シール：600mm (14mm幅)	
380mm	
416/500L/min (50/60Hz)	
標準装備 ノズル 8本	
—	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-30 (A) ストレート	
4.5kW (50/60Hz)	
0.9/1.1kW (50/60Hz)	
幅678×奥行640×高さ1214mm	
幅678×奥行640×高さ930mm	
20°	
130kg	

ホットパック型

スタンダード型

1台2役 ホットパック&真空パック

複数の袋を一度にパック、液晶カラータッチパネル採用

HVP-930DW

PSE適合品	
チャンバー内寸法	幅1008×奥行558×高さ180mm
チャンバー容量	82.7L
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
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-30 (A) ストレート
定格消費電力	4.1kW (50/60Hz)
電動機容量	2.0kW/2.4kW (50/60Hz)
外形寸法	チャンバー開時 幅1076×奥行785×高さ1450mm チャンバー閉時 幅1076×奥行858×高さ953mm
チャンバー傾斜角度	0°
製品質量	286kg
チャンバー寸法図 (mm)	

V-930

(オプション) (※下記参照)	
幅1008×奥行398×高さ85mm	
33L	
930mm*	
332mm	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
オプション (※工場出荷時のみ対応)	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-20 (A) ストレート	
2.1kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅1076×奥行649×高さ1350mm	
幅1076×奥行643×高さ947mm	
—	
225kg	

V-930D

(オプション) (※下記参照)	
幅1008×奥行558×高さ90mm	
51.5L	
930mm*	
491mm	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
オプション (※工場出荷時のみ対応)	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-20 (A) ストレート	
2.1kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅1076×奥行794×高さ1510mm	
幅1076×奥行808×高さ953mm	
0°/5°/10°/15°/20°	
252kg	

V-930DL

(オプション)	
幅1008×奥行558×高さ90mm	
51.5L	
奥シール：820mm 左シール：420mm	
奥側：491mm 左側：941mm	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
—	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-20 (A) ストレート	
3.0kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅1076×奥行794×高さ1510mm	
幅1076×奥行808×高さ953mm	
0°	
251kg	

V-930DW

(オプション)	※受注生産品
幅1008×奥行558×高さ90mm	
51.5L	
奥シール：930mm 手前シール：930mm	
425mm (シール間)	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
—	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-30 (A) ストレート	
4.1kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅1076×奥行794×高さ1510mm	
幅1076×奥行808×高さ953mm	
0°	
255kg	

V-930DC

(オプション)	※受注生産品
幅1008×奥行558×高さ90mm	
51.5L	
奥シール：725mm 左右シール：420mm×2	
奥側：491mm 左右：875mm (シール間)	
1050/1260L/min (50/60Hz)	
—	
USB	
AC200V 3相 50/60Hz	
㊦ 3P接地-30 (A) ストレート	
3.8kW (50/60Hz)	
2.0/2.4kW (50/60Hz)	
幅1076×奥行794×高さ1510mm	
幅1076×奥行808×高さ953mm	
0°	
253kg	

※上下ヒーター対応可能 (シール長は変わります)

※上下ヒーター対応可能 (シール長は変わります)

ベルト型真空包装機

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。



ベルト型

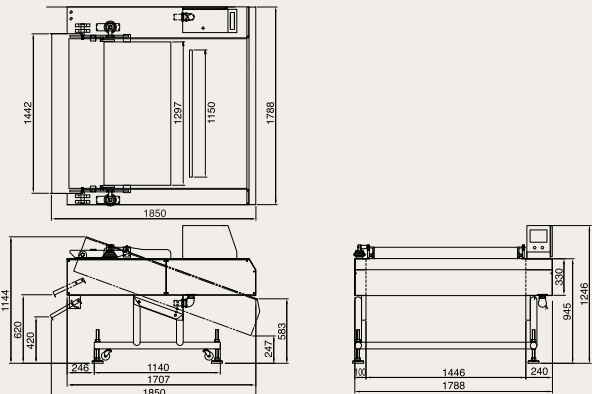
V-4000／5000BHシリーズ ※オールSUS仕様



■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	

スタンダード型 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

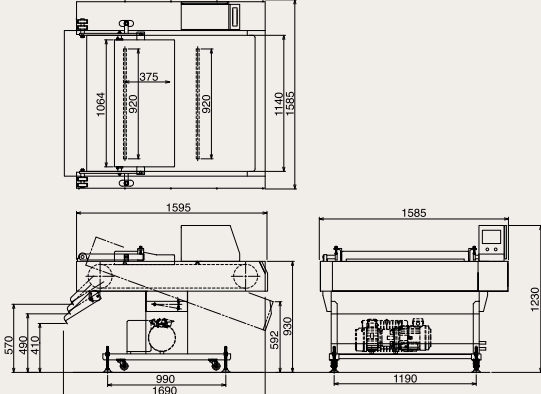
V-4000BCシリーズ



■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	

コンパクト型 寸法図 (mm)

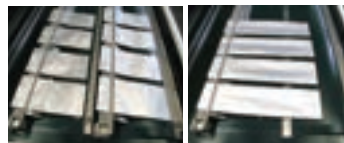


小袋商品用

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※1	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※2	単相 100V±10% (50／60Hz) 単相 200～230V±10% (50／60Hz)	
電源容量※2	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%以内とさせていただきます。
※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※1	1.1／1.2kW (50／60Hz)	
温度安定性※2	±2℃	
定格流量※3	7L/min (50／60Hz)	
電源	単相 AC100V±10% (50／60Hz) 単相 AC200V±10% (50／60Hz)	
定格消費電力※1	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)

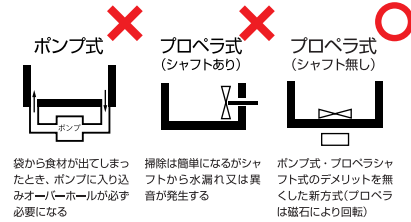


トスクッカー TT-351

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。
- プロベラ式(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。
- ホテルバン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。



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。



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・電源含む)	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)

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。

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
- 手軽に置ける省スペースタイプ
- 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

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	0.21m ³ /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)

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

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	1.61m ³ /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)