

おいしさ長持ち真空包装機 真空包装するとこんなメリットが

生産性・作業効率アップ



レストラン、ホテル、 給食センター

鮮度が長持ちするので大量仕入れでコストダウンする事ができます。
少ない人手で効率よく料理を提供できます。



焼肉店、 ステーキ店

生肉の鮮度も長期保管でき、肉のロスも削減する事ができます。



お弁当、 テイクアウト

忙しい時間帯でも、湯煎・レンジアップすれば、人手・時間をかけずに提供できます。

■ チャンバー式とノズル式があります ■

- **チャンバー式** … チャンバー内を減圧して真空包装する
メリット…液体(少量)を真空包装する事が可能。
シール装置がボックス内に設置されているので真空度が高い。

- **ノズル式** … ノズルで空気を吸い込み真空包装する
メリット…短時間で真空包装できる。
シール可能な袋の幅さえ条件を満たしていれば、袋の長さには制限がない。

※液体(少量)を真空包装する際は袋に対して、3分の1の量で真空してください。故障の原因になります。

【チャンバー式】



卓上型 真空包装機 V-482
▶ 関連商品 : P2285

【チャンバー式】



MINI JUMBO
▶ 関連商品 : P2287

【ノズル式】



真空包装機脱気式
水タンク付 NL-302S-5WA
▶ 関連商品 : P2288