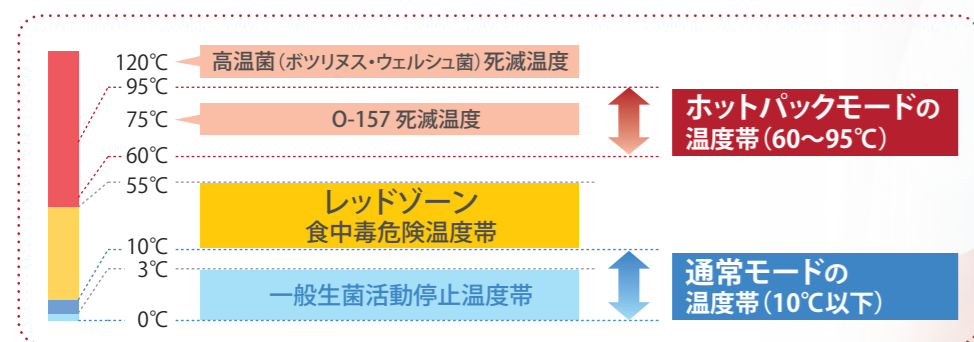


1台 2役 食材の温度に合わせて使い分け

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)

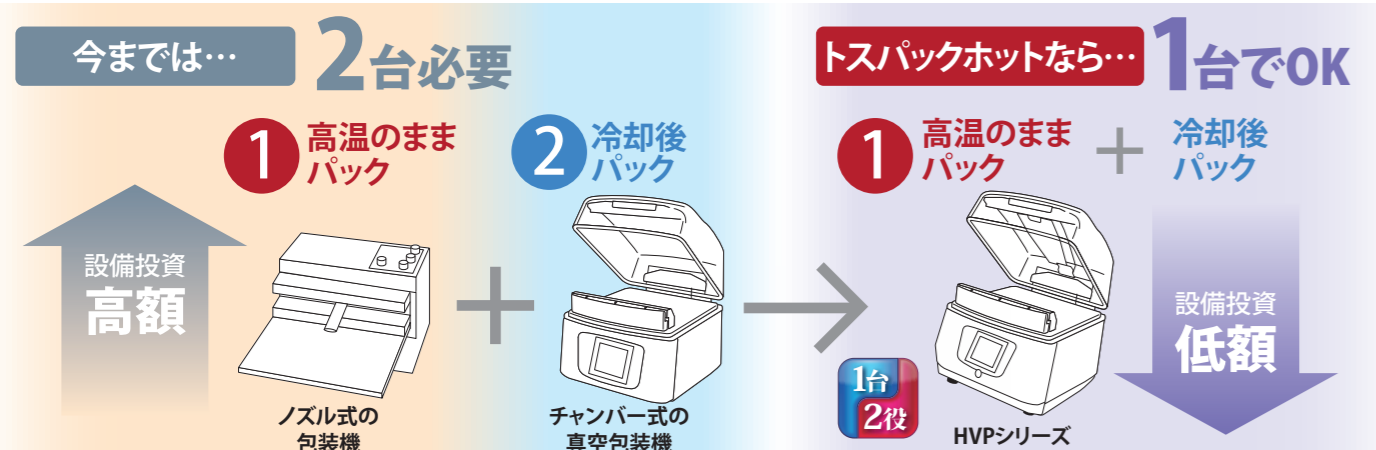
- ・生鮮食品の保存 生魚、生肉、生野菜
- ・味のしみこみに ブロック肉、マリネ
- ・真空調理、凍結含浸調理
- ・ソフト開放機能 品物の型崩れを防ぎ綺麗な仕上がりに
- ・間欠真空機能 真空中にふくらんだ袋がずれないように制御
- ・吹きこぼれ防止機能

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せん。

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	ホットパックモード 横200×縦300mm 通常モード 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	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(専用レイ取り時)	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	㉓㉔ 2P-15(A)	㉓㉔ 2P-15(A)	㉓㉔ 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。袋口のカルが少なく作業性向上。

型番	寸法(厚さ×横×縦mm)	入数
TH-1525	0.07×150×250mm	1000枚
TH-2030	0.07×200×300mm	500枚
TH-3040	0.07×300×400mm	500枚
TH-4050	0.07×400×500mm	500枚

▲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。



株式会社TOSEI 静岡事業所
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2023年4月現在のものです。

株式会社 TOSEI

東京本店 〒141-0022 東京都品川区東五反田1-24-2 TEL 03-6422-7290(代) FAX 03-6422-7289
東北支店 〒984-0075 宮城県仙台市若林区清水小路6-1 TEL 022-778-5106(代) FAX 022-778-5107
中部支店 〒485-0032 愛知県名古屋市中区東区藤が丘141 TEL 052-772-3988(代) FAX 052-772-3938
関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28 TEL 06-6338-9601(代) FAX 06-6338-9602
九州支店 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-8-3 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 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
セミナー、資料請求等に関するお問い合わせ 0120-002-490
製品に関するお問い合わせ 0120-557-338



ホームページのアドレス <https://www.tosei-corporation.co.jp/>

卓上型真空包装機トスパックホットシリーズ



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

※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。

株式会社 TOSEI

できたてアツアツ そのままパック

ホットパックで、より効率的により衛生的に。

業界初！*1 ホットパックを実現した独自技術

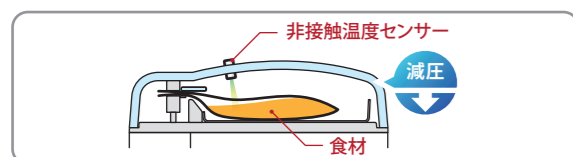
特許
第5575827号

- 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!

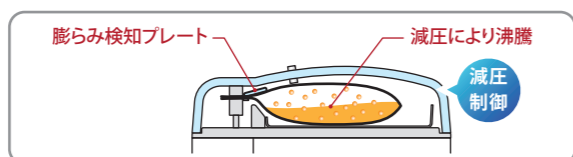


● ホットパック工程のしくみ

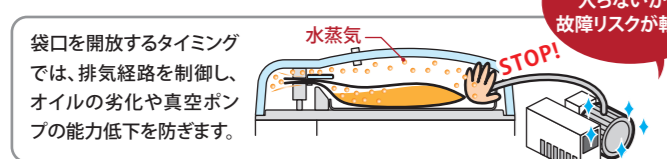
1. 「非接触温度センサー」で測定した温度をもとに、適切な減圧制御。



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。

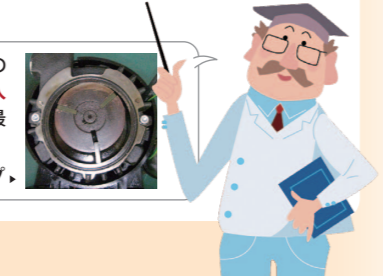


3. 減圧により膨張した袋内の空気を一気に排出。



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

ホットパックコース選択

- 液体: スープ、ソース専用コース (例: カレー、ミートソース)
- 固体: 加熱専用コース (例: 肉類、ハンバーグ)
- 脱気: 減圧まで空気を取り除く。シールを行うコース (例: ご飯)

*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。

nanoe 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*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低下(4AA33-160615-N04) *2: (スギ)【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度を測定【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。



「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。

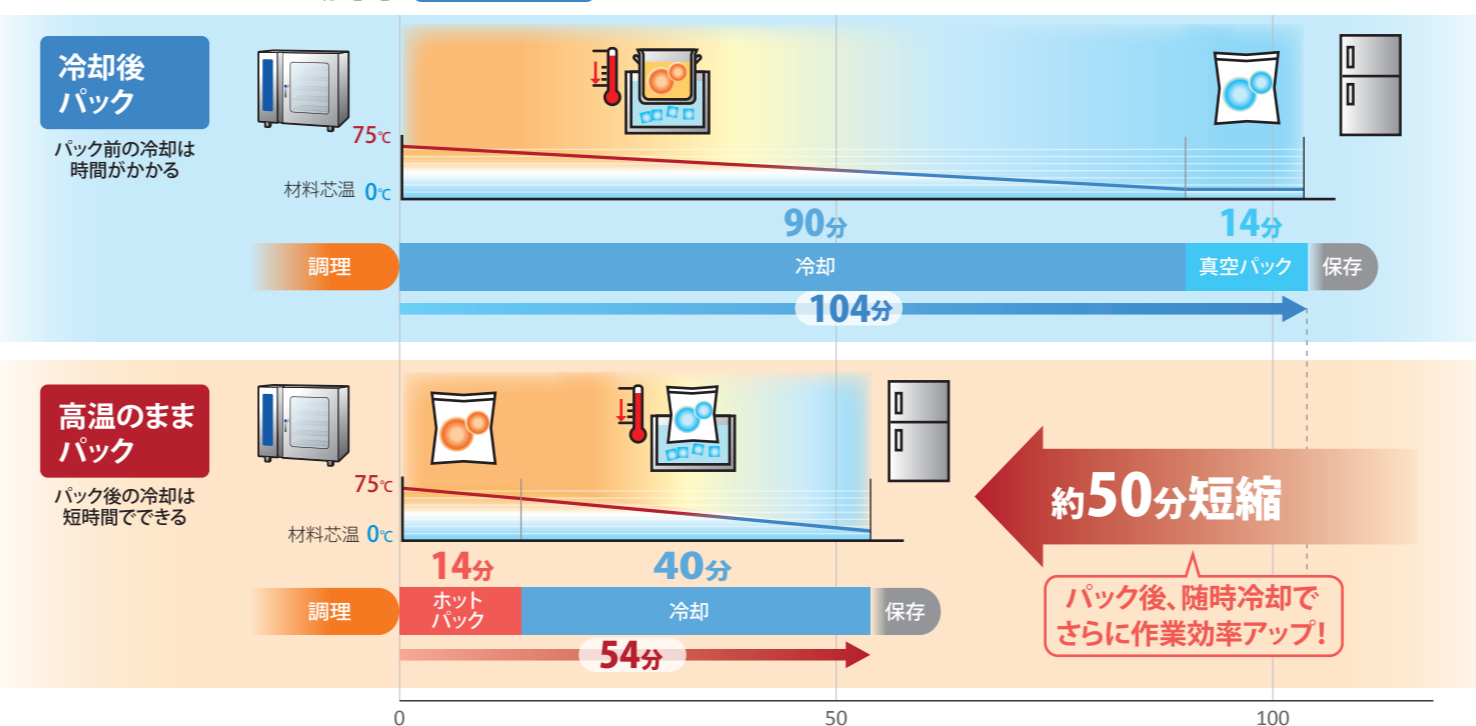
パナソニック ナノイー 検索

1 調理作業の時短による厨房コスト低減

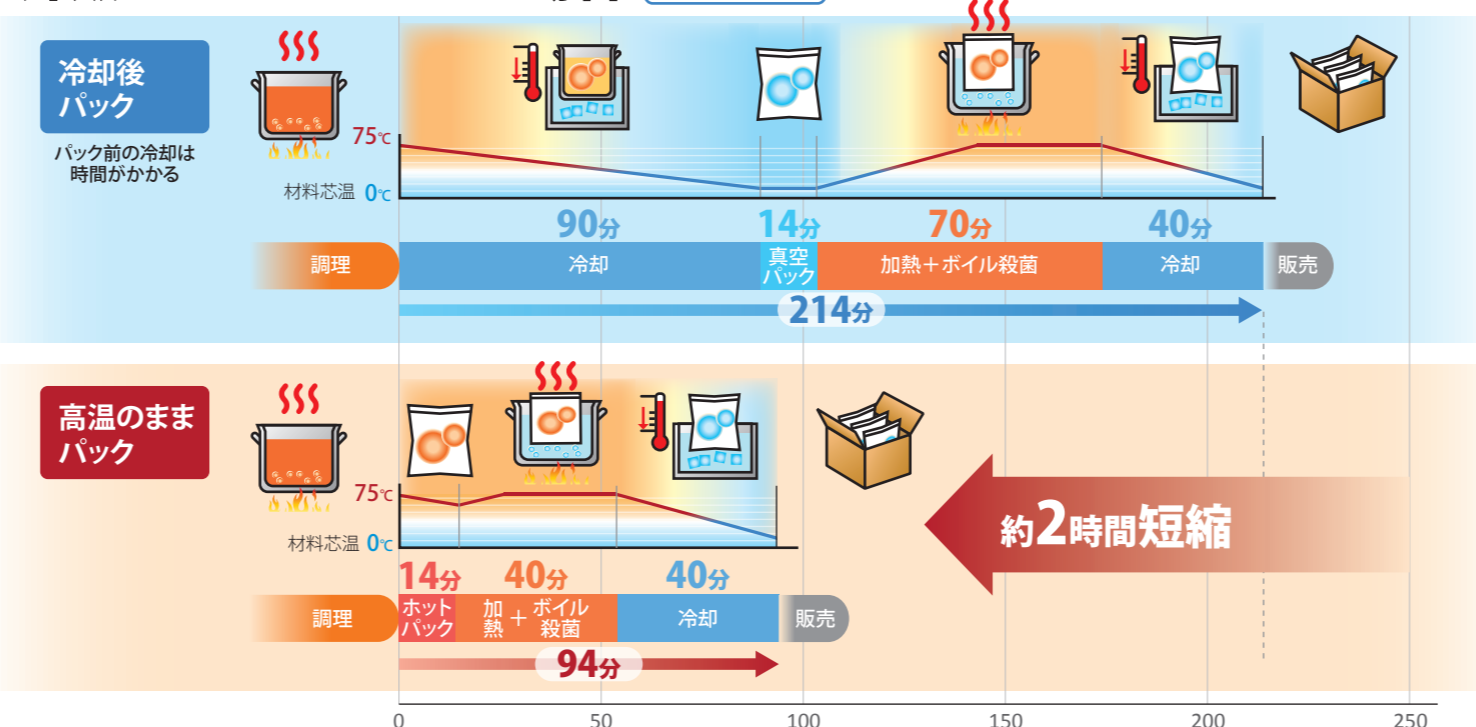
パック前の冷却工程がないため、作業時間が大幅短縮

パックは1回1袋(40秒)。袋詰めに必要な時間は除く。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



今までは、冷却すると油分が凝固し、分離してしまい、均等に袋詰めができなかった。

トスパックホットが解決

▲油分が分離したラーメンスープ ▲冷却後のカレー

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。

トスパックホットが解決

冷蔵7日後のパック内一般生菌数(個/g)

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

*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)