

引出式真空包装機 TOSPACK シリーズ

VCH-300

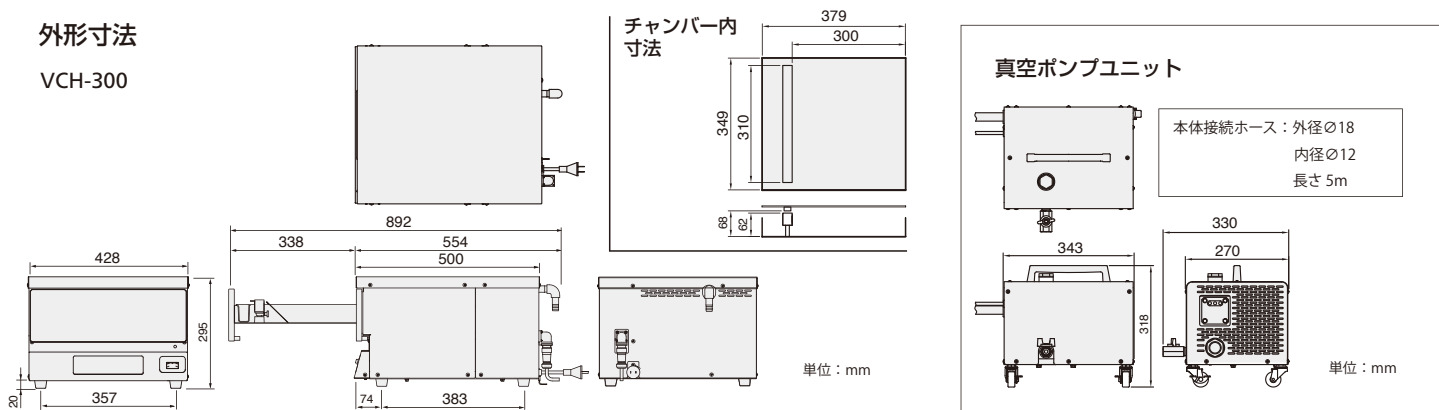
VacuumCooker

TOSEI



| | |
|----------|--|
| チャンバー内寸法 | 幅349×奥379×高さ68mm |
| チャンバー容量 | 14.8L |
| シール有効寸法 | 310mm |
| 最大包装材寸法 | 横300×縦400mm |
| ポンプ排気速度 | 167/200L/min (50/60Hz) |
| ガス封入装置機能 | — |
| 電源 | AC 100V (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 |
| 外形寸法 | チャンバー開時 幅428×奥行892×高さ295mm チャンバー閉時 幅428×奥行554×高さ295mm |
| 製品質量 | 本体：39kg 真空ポンプユニット：26kg (梱包除く) |

外形寸法
VCH-300



セパレート式の真空ポンプ

本体との分離で、ポンプによる熱や音から切り離せます。さらにポンプ風で落下菌や浮遊菌を舞い上げることありません。また、真空包装に必要なオイル交換も楽におこなえます。

見やすいコントロールパネル

フラットタイプのコントロールパネルを採用。コース設定もワンタッチで簡単におこなえ、4コースまで保持できます。



JQA-GMA14377
JQA-EM4216

株式会社TOSEI 本社・工場は
ISO9001 ISO14001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。

このカタログの内容は2018年5月現在のものです。

●ご用命は下記の販売店へ

株式会社 TOSEI

東京支社 〒141-0022 東京都品川区東五反田1-24-2 TEL 03-6422-7290(代) FAX 03-6422-7289
中部支店 〒465-0035 愛知県名古屋市中東区豊が丘58 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
東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所
本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244 フリーダイヤル 0120-002-490

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

引出式真空包装機 TOSPACK シリーズ

VCH-300

VacuumCooker

新登場

新発想が
新空間をつくる
新・真空包装機



これまでにない新発想は、 これまでにない空間を創り出す

厨房内の貴重なスペースを妨げない。また、効率的な作業現場を……。

厨房現場のすべてを知り尽くしたTOSEIだから実現できた、

新発想の真空包装機は、これまでにないスライド扉*を採用しました。

Vacuum Cooker VCH-300が、配置レイアウトのバリエーションを増やし、理想的な厨房を実現します。*特許出願中

Built-in
新店舗に最適

Open Kitchen
静かに使う

Layout Free
狭小スペースで

ビルトインで配置できるので
厨房空間を有効的に

真空ポンプを別置きにして消音に。
オープンな使い方が可能に

デッドスペースが少なく、
効率的な厨房配置を実現

真空包装が可能な食材

液体

ソース・スープ・煮物

固体

肉・魚・野菜
(高さ 68mm まで)

味付

真空が強く
味付けにも最適

粉類

粉類を吸い込まない

VCH-300 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。
最大包装材寸法 横 300× 縦 400mm
袋口が 150mm までのフィルムは 2 つ同時に真空
パック可能

真空包装機が注目される理由がここに

効率的な調理で人手不足をカバー

計画的な生産で安定供給

食材の廃棄ロスを軽減

短時間で味付けが可能

テイクアウトや
ネット販売にも対応

引出式真空包装機 TOSPACK シリーズ

VCH-300

VacuumCooker

万が一の
吹きこぼれも
ラクラク対応

チャンバー内の清掃も簡単に
できるので、万が一の
吹きこぼれの際も安心です。

