

VACUUM PACKAGING MACHINE



液体・固体・調理済食品、あらゆる業種の食材を真空パック。 量・質・味をそのままに長時間保存。

食肉店・焼肉店／食肉加工業

▶▶ 生肉の鮮度保持

短期間で風味が落ちる生肉を真空パックすることで、鮮度管理が容易になります。また、ゆっくりと熟成が進むため、美味しい時期が長続き。ロスを削減する事が出来ます。

▶▶ オリジナル商品や品揃えの多角化

真空にする事でお肉に調味液が含浸するので、漬け込み肉などオリジナル商品の開発にもご利用いただけます。また、小口パックや人数分パック、調理済品のパックなど、商品構成の多角化を図ることが出来ます。



水産業／水産加工業／釣りエサ

▶▶ 鮮度保持や水産加工品の商品化に

作り立てをそのまま真空パックできますので、鮮度と美味しさが保てます。また、魚の切り身や加工品は、乾燥・変色を防止し、多様な商品化が可能となります。蒲焼など、季節商材は前もって準備出来るので、時間に余裕が生まれます。 ※温かい食材は冷やしてパックして下さい。

▶▶ 養殖用冷凍エサやミンチ・釣りエサの保存

真空パックすることで、養殖用冷凍エサの冷凍焼けやニオイ移りを防ぐことができ、保管スペースも大幅に縮小できます。



ホテル／レストラン／給食・仕出し

▶▶ 調理済食品・生鮮品の鮮度保持

手間ひまかかる料理をあらかじめ調理しておき、長期ストックが可能。また、旬の食材を安価な時に大量に仕入れ、計画的に利用することで、仕入れコストの削減になります。

▶▶ 大人数の調理でも事前に仕込みができてスピーディ

真空パックなら、できたての味をそのまま保存できます。宴会やパーティ・学校給食など、大人数の調理の時は、前もって仕込みができますので、スピーディに調理ができ、省力化が図れます。 ※温かい食材は冷やしてパックして下さい。



お惣菜屋／お弁当屋／食品加工業

▶▶ 各種惣菜の品質保持、提供速度向上

作りたての惣菜もそのまま真空パックできるので、一時的にお客様が集中するお惣菜・お弁当屋さんでも、鮮度と美味しさを保った料理を迅速に提供する事が出来ます。また、食材ごとに調理し、個別にパックしておけば、あとは熱を通すだけなので、誰でも簡単に調理OK! ※温かい食材は冷やしてパックして下さい。

▶▶ 長期保存で廃棄ロスを削減

真空パックすることで、長期保存が可能ですから、今まで風味が落ちて廃棄していたロスが発生しません。



農業生産者／農産物加工業

▶▶ 鮮度保持

旬の山菜やカットした野菜を新鮮な状態で、害虫やカビの心配もなく長期保存が可能です。

▶▶ オリジナル商品や品揃えの多角化

あらかじめ加工した旬の山菜や野菜を、つくだ煮やお漬物として真空パックする事で、オリジナル商品としての販売が可能です。特にお漬物は調味液と一緒に真空パックする事により、含浸効果でさらに美味しく、また、臭いや液漏れの心配もありません。



食品宅配業／通信販売業

▶▶ 配送時の品質保持

人数分の食材、スープやタレの宅配時でも真空パックする事で、配送時のニオイ移りや雑菌の繁殖を抑えて衛生的。鮮度の保持に加え、液漏れなどのトラブルの防止や、重ね置きする事でスペースの削減にもなります。



真空包装の効果

コスト削減

食材のおいしさを閉じ込めて長く保存可能(通常の2~3倍)、食材の廃棄ロスを削減

スペース削減

重ねて保管出来るのでスペースを有効活用

人件費効率化

計画的調理が出来るので最小限の人材で運営

販路拡大

商品を衛生的に流通させることが出来るので、通信販売など販路が拡大

パックの「大きさ」に合わせて6アイテムをラインナップ。
用途に応じてお選びいただけます。

卓上タイプ

▶▶ スペースを有効活用できるコンパクトタイプ

- パック作業を目視で確認出来る透明トップカバー採用
- 清掃がしやすく常に衛生的なフラットチャンバー採用
- メモリが5つ設定可能、操作が簡単で誰でも扱いやすい
- 柔らかい物や潰れ易い物をソフトにゆっくりと真空パックするソフトエア機能搭載
- ポンプの暖機運転はメインスイッチをONにすると自動で一定時間稼働します



最大シール幅
320mm×1
JW-320TF



最大シール幅
420mm×1
JW-420TF

床置タイプ

▶▶ 大きな商材や大量のパックにも対応できる床置タイプ

- 大容量真空庫内で大型包装物や、小袋の大量パックに最適
- 清掃がしやすく常に衛生的なフラットチャンバー採用
- メモリが5つ設定可能、操作が簡単で誰でも扱いやすい
- 柔らかい物や潰れ易い物をソフトにゆっくりと真空パックするソフトエア機能搭載
- ポンプの暖機運転はメインスイッチをONにすると自動で一定時間稼働します
- 真空工程で袋の膨らみが大きく、正常にシール出来ない場合は、袋の口を押さえてズレを制御する装置を搭載 (JW-900FL/JW-900FW/JW-600TD)



最大シール幅
480mm×1
JW-480FF



最大シール幅
475mm×4
JW-600TD



最大シール幅
800mm×1
560mm×1
JW-900FL

最大シール幅
560mm×2
JW-900FW

“安心・ラクラク・エコノミー”真空包装機シリーズ 3つのメリット

メリット
1

**フラットチャンバーだから
清掃がカンタン!**

汚れが残りにくく、ずっと衛生的

メリット
2

操作パネルがシンプル!

メモリ機能で初心者でも簡単操作

メリット
3

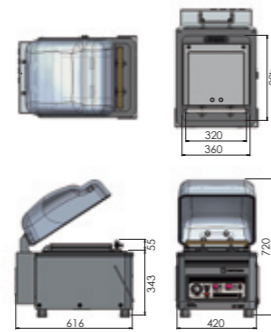
リーズナブルプライス!

納得の性能・カンタン便利が詰まって
ご予算軽減!

卓上タイプ



JW-320TF



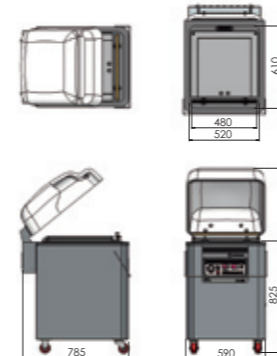
最大シール幅
320mm×1

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機械寸法	420×616×523-720mm
機械重量	60kg
チャンバー内寸法	360×450×160mm
チャンバー内有効寸法	320×350mm
最大シール幅	320mm×1
真空ポンプ能力	21m ³ /h 50Hz 25m ³ /h 60Hz
使用油量	32番 0.45L
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A
消費電力	1.0kW 要:20Aブレーカー単独

床置タイプ

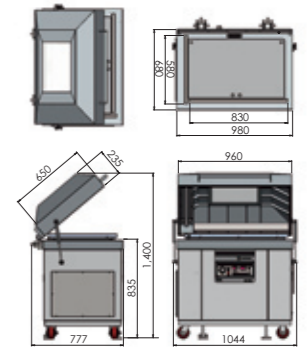


JW-480FF



最大シール幅
480mm×1

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機械寸法	590×785×1055-1295mm
機械重量	140kg
チャンバー内寸法	520×610×200mm
チャンバー内有効寸法	480×510mm
最大シール幅	480mm×1
真空ポンプ能力	25m ³ /h 50Hz 30m ³ /h 60Hz
使用油量	100番 1.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A
消費電力	2.0kW



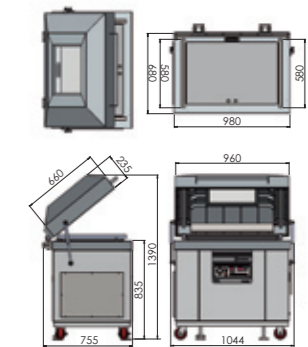
最大シール幅

800mm×1
560mm×1

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機械寸法	1044×777×1070-1400mm
機械重量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	840×510mm
最大シール幅	手前 800mm×1 / 左側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m ³ /h 50Hz 120m ³ /h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW



JW-900FL
JW-900FW



最大シール幅
560mm×2

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機械寸法	1044×755×1070-1390mm
機械重量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	780×560mm
最大シール幅	左側 560mm×1 / 右側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m ³ /h 50Hz 120m ³ /h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW



JW-420TF

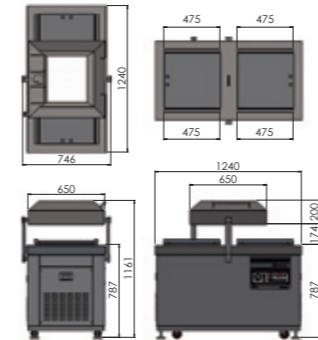


最大シール幅
420mm×1

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機械寸法	520×670×553-747mm
機械重量	80kg
チャンバー内寸法	460×500×190mm
チャンバー内有効寸法	420×390mm
最大シール幅	420mm×1
真空ポンプ能力	21m ³ /h 50Hz 25m ³ /h 60Hz
使用油量	32番 0.45L
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A
消費電力	1.0kW 要:20Aブレーカー単独



JW-600TD



最大シール幅
475mm×4

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)	
機械寸法	1240×746×987-1161mm
機械重量	330kg
チャンバー内寸法	610×610×175mm
チャンバー内有効寸法	470×480mm
最大シール幅	475mm×4
真空ポンプ能力	63m ³ /h 50Hz 76m ³ /h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.0kW

メンテナンスもラクラク!

▶▶▶ 卓上タイプは機械本体カバーを開閉しなくてもオイル交換可能

《オイル交換の目安》

2~3ヶ月、もしくはポンプ稼働時間が500時間を超えた時点で交換して下さい。また、液体を多く含む商品をパックした場合は、交換時期を早めてください。オイルの量は多くても少なくてもポンプ故障の原因となりますのでご注意ください。

※長時間連続使用した直後のポンプ・オイルは高温になっています。やけどの恐れがありますので、冷めてから作業を行って下さい。

卓上タイプ



1 メンテナンスには、本体側面のネジを外すだけです。



2 メンテナンス用の窓から内部がしっかりと確認できます。



3 排油口からオイルを拭き取ったら、ネジをしっかりと締め付けてください。



4 その後、給油口より各ポンプに合った適合オイルを注入してください。



5 注入するオイルの量は、オイルゲージで確認し、適量を注入してください。



6 蓋をして、ネジを戻せばすぐに使用できます。

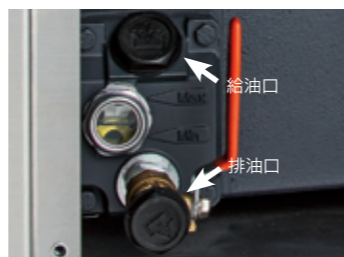
床置タイプ



1 メンテナンスには、本体側面のネジを外すだけです。



2 メンテナンス用の窓から内部がしっかりと確認できます。



3 排油口からオイルを拭き取ったら、ネジをしっかりと締め付けてください。



4 その後、給油口より各ポンプに合った適合オイルを注入してください。



5 注入するオイルの量は、オイルゲージで確認し、適量を注入してください。



6 蓋をして、ネジを戻せばすぐに使用できます。

食品機械には安心できるオイルを



(別売品)

なんつね食品機械用 真空ポンプ油 VG32

安全

なんつね真空ポンプ油は食品と偶発的に接触する可能性がある箇所に使用が許されたNSF H1 認証のオイルを使用しています。

安心

なんつね真空ポンプ油はFDA規格(米国食品医薬品局)に合致した高性能合成オイルを主原料としています。

高性能

従来の食品機械用潤滑剤と比べ高性能なため、生産性向上、メンテナンスコストの削減などに貢献します。

長寿命

なんつね真空ポンプ油は機械のトラブル予防はもちろん耐熱性にも優れていますのでオイル交換回数を減少できます。

項目 型式	VG32	32番 相当品	100番 相当品
	JW-320TF	○	○
JW-420TF	○	○	×
JW-480FF	×	×	○
JW-600TD	×	×	○
JW-900FL	×	×	○
JW-900FW	×	×	○

※現在なんつねで使用しているオイルの種類は、32番/100番相当品となります。

真空袋はご要望に応じてご用意できます。



お気軽にお問い合わせください。

仕様一覧

機種	JW-320TF	JW-420TF	JW-480FF	JW-600TD	JW-900FL	JW-900FW
外観						
チャンパー 内有効寸法						
チャンパー内寸法	360×450×160mm	460×500×190mm	520×610×200mm	610×610×175mm	920×620×206mm	920×620×206mm
機械寸法	420×616×523-720mm	520×670×553-747mm	590×785×1055-1295mm	1240×746×987-1161mm	1044×777×1070-1400mm	1044×755×1070-1390mm
機械重量	60kg	80kg	140kg	330kg	350kg	
最大シール幅	320mm×1	420mm×1	480mm×1	475mm×4	手前 800mm×1 左側 560mm×1	左側 560mm×1 右側 560mm×1
ポンプ容量	21m³/h 50Hz 25m³/h 60Hz	21m³/h 50Hz 25m³/h 60Hz	25m³/h 50Hz 30m³/h 60Hz	63m³/h 50Hz 76m³/h 60Hz	100m³/h 50Hz 120m³/h 60Hz	
使用油量	32番 0.45L	32番 0.45L	100番 1.0L	100番 2.0L	100番 2.0L	
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A		3相200V 50/60Hz 20A	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)		
消費電力	1.0kW 要: 20Aブレーカー単独		2.0kW		2.7kW	
連続使用時間 ^{※1}	60分以内		150分以内		120分以内	

※1 時間はあくまで目安です。作業環境により変わりますのでご了承願います。
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



株式会社 なんつね

本社工場

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41 Tel 072-939-1500 Fax 072-939-1504

あべのオフィス

〒545-0051 大阪府大阪市阿倍野区旭町1-2-7あべのメデックス11階1105 Tel 06-4393-8390 Fax 06-4393-8391

E-mail: info@nantsune.co.jp

<http://www.nantsune.co.jp>

取扱い店



この印刷物は、EPAのシルム基準に適合した地球環境にやさしい印刷方法で作られています
EPAの環境保護印刷推進協議会
<http://www.eppa.com>
5072092