NICHIWA®

HIGH QUALITY VACUUM SYSTEM

真空包装機

おいしさそのまま真空パック

JUMBO 35

ニチワの真空包装機シリーズからベストな1台を

BOXER 42

FALCON 80H

2022.12

便利な役割

1 | 食材の保存（鮮度と衛生管理）

▶P3

真空パック、脱気パック
変色を防ぎ、鮮度、品質を長時間保持します。

食材の変色や腐敗を防ぐ
真空パックすることで空気の残存量が少ない状態にして、食材の酸化を防ぎ、変色や腐敗を防止します。

保存中のにおい移りや乾燥を防ぐ
空気を遮断することで、保存中のにおい移りや乾燥を防ぎ、品質とおいしさを保持したまま保存ができます。

衛生管理
加熱調理後も密閉状態のため、二次汚染無く長期間の保存が可能です。

2 | 食材量管理

食材量管理とロスの軽減
食材を小分けしてパックしておけば、必要な時に必要な分量だけを使用できて便利です。

作業性と数量管理の効率化
食材や真空調理品を、少量～大量とさまざまな食数に対応して用意しておくことで、提供時の作業の軽減、数量管理がしやすくなります。

3 | 整理整頓

保存スペースの節約
冷蔵庫や冷凍庫の保管スペースを節約でき、食材の整理がしやすくなります。

先入れ、先出しに
ばんじゅう等に入れて収納しやすくなることで、日付ごと、種類ごとの管理が行いやすくなります。

無駄の軽減
必要な食材が探しやすくなり、しまい忘れによる使用期限切れの無駄の軽減に繋がります。

真空パック

4 | 真空調理

▶P4

素材の成分を閉じ込める
素材本来のうま味や風味が逃げず、ビタミンの破壊も少なく仕上げることができます。

形を保ちながら調理する
カボチャや魚など、加熱調理すると柔らかく崩れやすい食材の煮崩れを防止します。

低温加熱の効果
食材を低温で加熱することで、たんぱく質の凝固や水分の流出を抑制できるため、ジューシーで歩留まり良く仕上がります。

こんなときにも
いつでも誰が行っても同じ味に仕上げたい、従来より長期間日持ちさせたい、メニューを広げたいなど。

長期間の保存と管理に
適切な温度と時間の管理を行ったクックフリーズ（冷凍保存）にして、安全で高品質なまま長時間の保存と管理が可能です。

真空包装機選定ポイント P5

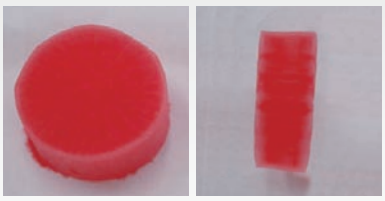
5 | 時短・効率・経済性

漬け込みメニューや下味付けに
食材への調味液の浸透が素早く行えるため、漬物（浅漬け）、マリネや下味浸漬などが短時間でできます。

調味料は少しでOK
真空パックの効果で、少量の調味液を効率的に活用できるため、調味料コストを低減できます。

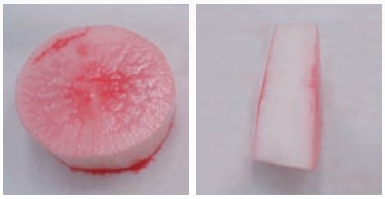
大根における食紅溶液の浸透比較

A:真空パック（浸透大）



断面

B:手もみ（浸透小）



断面

食材の保存（鮮度と衛生管理）

肉の保存について（肉保存プログラム）

きれいな赤色を保つには・・・
ガスフラッシュ機能 P8 オプション

なぜ長持ちするの？

- 真空包装 ⇒酸素の固有量が減少 ⇒食材の組織等の呼吸活動によって炭酸ガスCO_2が増加 ⇒腐敗の原因となる好気性細菌の増殖を抑制
- 真空包装により、酸化やにおい移り、表面の乾燥を防止

留意点は？

- 肉の部位により処理の段階が異なる為、十分な衛生管理が必要
- 食肉を真空包装するときは、その肉が汚染を受けていないことが前提
- 嫌気性細菌や食中毒細菌の活動を抑制するため、保存は0～3℃推奨
- 肉のきれいな赤色は、酸素O_2と結合したオキシミオグロビンによるもの

魚介類の真空保存について

なぜ長持ちするの？

- 氷詰めで空気に触れている状態では変質の原因となる好気性細菌が付着
  ⇒真空包装 ⇒無酸素状態に近くなる ⇒好気性細菌の増殖を抑制
- 冷凍保存の場合、真空包装することで酸化による冷凍臭と言われる異臭の発生や食材の離水や乾燥を防ぎ、保存期間をさらに延長することが可能

野菜と果物の真空保存について

より保存性を高めるには・・・
ガスフラッシュ機能 P8 オプション
※食材毎に適したガス、効果は異なる

なぜ鮮度が保てるの？

- 空気の残存量が少ない状態となり、食材の酸化を防ぎ、変色や腐敗を防止

留意点は？

- 真空包装する場合、無酸素状態となるため嫌気性細菌に対する留意が必要
- 真空保存に不向きなもの
  におい物質を出す野菜や果物（ブロッコリーなど）
  葉物野菜は空気を残してパック（真空包装してしまうと透明に変化）

食材の保存温度

真空包装は、袋の中の空気（酸素）が脱気された状態での保存となりますので、酸素が無い環境で増える細菌（嫌気性細菌）に注意して保存をする必要があります。

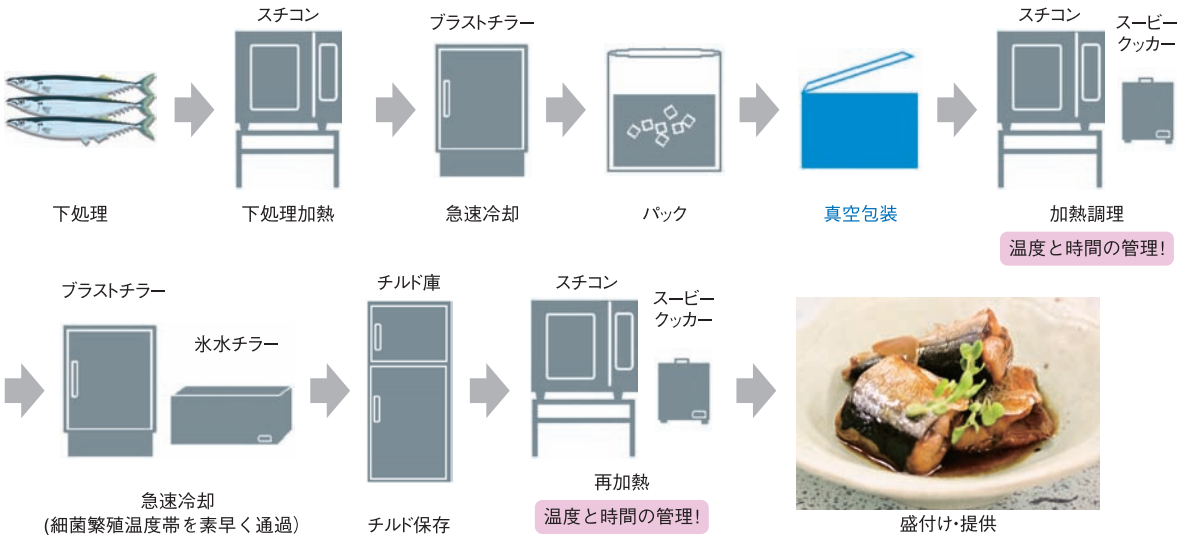
〈真空包装、真空調理品は3℃以下で保存を〉

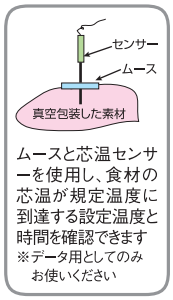
嫌気性細菌の中で特に注意しなければならないのが、ボツリヌス菌です。土壌中など自然界に広く生息し、耐熱性のある芽胞を形成します。この芽胞は、生育環境が整うと発芽・増殖が起こり、食中毒の原因となる毒性の非常に強い毒素を作ります。
3℃以下では増殖や毒素の産出ができないため、保存は3℃以下のチルド帯もしくは冷凍保存が推奨されています。

HACCPに沿った衛生管理が制度化されました

HACCPとは、一般衛生管理を基本とし、食品の衛生・調理工程を管理するシステムで、国際標準の衛生管理の方法です。
2018年6月より全ての食品等事業者に義務化され、より高度な衛生管理が求められることになりました。
食中毒防止3原則の“つけない”“増やさない”“やっつける”の徹底と、食中毒細菌を防ぐ“温度”と“時間”のコントロールが重要となります。

真空調理





ムースと芯温センサーを使用し、食材の芯温が規定温度に到達する設定温度と時間を確認できます
※データ用としてのみお使いください

誰でも同じ仕上がりに

温度と時間の管理により調理を行いますので、誰でも望ましい状態に再現することができます。

時間の有効活用

アイドルタイムなどを利用して調理を行い保存しておけば、忙しい提供時は再加熱するだけでOK。
冷菜なら袋から出してそのまま提供することができ、後片付けも簡単です。

メニューの幅が広がる

煮崩れなく仕上がる、ジューシーで歩留まり良く仕上がる、袋に材料を入れて低温加熱するだけ、などのメリットを活かし、鍋釜では難しかったり時間がかかるメニューなどを新たに取入れることができます。

真空調理関連機器

スチームコンベクションオーブン

スービークッカー

ブラストチラー

氷水チラー

芯温センサー

真空フィルムとムース

Menu

ローストビーフ

秋刀魚の煮物

さつまいものオレンジ煮

ピクルス

トマトコンポート

ニチワ電機では、真空調理に適した機器、レシピを各種取揃えております

真空調理の歴史

真空調理は1970年代にジョルジュ・プラリュ氏が、フランス・リヨンのミシュラン3つ星レストラン「メゾン・トロワグロ」のフォアグラの新調理法として考案したのが始まりです。
ニチワ電機がお届けする高品質真空包装機は、2017年に新改装オープンされた「メゾン・トロワグロ」のキッチンでも採用されています。

ベストな真空包装機を

Step 1 置き場所に合った機器のサイズ、電気容量は?

設置場所の条件の洗い出し
卓上、フロアタイプの選択

卓上タイプ　フロアタイプ

Step 2 真空パックする食材の形状、サイズは?

最も多くパックする食材の選定
槽のサイズ、槽と蓋の形状

蓋:フラット
槽:凹

Step 3 真空パックする袋のサイズ、種類、厚みは?

食材に対しムダのない袋サイズ
必要な冷凍耐性、耐熱温度
強度、素材等の選定

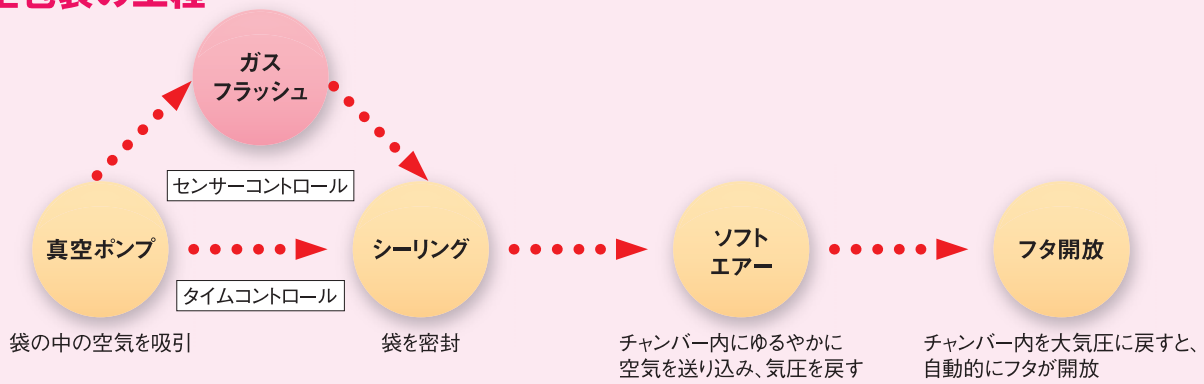
Step 4 パックする食材の種類、1回のパック数、1日のパック量は?

真空包装機の槽、蓋の形状
吸引能力の選定

Step 5 必要な機能、オプションは?

豊富なバリエーションの機種、機能をラインナップしています

真空包装の工程



制御方法と各パネル

制御方法

2種類の制御方法により、目的に合わせた最適な真空包装が可能です。

タイムコントロール

事前に設定された時間に達すると、真空引きが停止します。

【単位】秒
【対象機種】

JUMBO 標準　BOXER 標準　MARLIN 標準　FALCON 標準　POLAR 標準

センサーコントロール

事前に設定された真空度に達すると、真空引きが停止します。

【単位】%・mbar・hPa
【対象機種】

BOXER オプション　MARLIN オプション　FALCON オプション

各パネル

1プログラムパネル

●1プログラム
●タイムコントロール標準装備

【対象機種】

JUMBO 標準

10プログラムパネル

●10プログラム
●タイムコントロール標準装備

【対象機種】

BOXER 標準　MARLIN 標準　FALCON 標準　POLAR 標準

主な機能

カットオフシール

JUMBO 標準　BOXER 標準
※ただし、MICRO JUMBOは除く

衛生的で見た目にも美しいカットオフシール

MARLIN オプション　FALCON オプション　POLAR オプション

シールと切断線が同時に入り、汚れが付きがちな真空袋の余った部分を、すっきりと手で切り取ることができます。
●食材や細菌が付着した袋の余分な部分がなくなり、衛生的
●開口部分についた汚れを拭き取る時間の節約

※MARLIN、FALCON、POLARシリーズはご注文時にカットオフシールバーを選択できるオプション設定もございます。シールバーはクリック式で脱着でき、容易に交換できます。

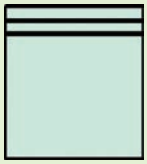
ダブルシール

MICRO JUMBO 標準　MARLIN 標準　FALCON 標準　POLAR 標準

世界で認められている、衛生的で密封強度の高いシール方法

JUMBO オプション　BOXER オプション

2本のシールで確実な密封性が得られます。
シーラー部分にコンベックスシールワイヤーを採用。断面が半円形（コンベックス）のため残留物が脇によけられ、シール内への不純物の混入を防ぎ、衛生的で密封強度が高いシールを実現します。



※JUMBO（MICRO JUMBOを除く）、BOXERシリーズはご注文時にダブルシールバーを選択できるオプション設定もございます。シールバーはクリック式で脱着でき、容易に交換できます。

バイアクティブシール

BOXER 42XLBA 標準　FALCON オプション　POLAR オプション

上下両方に設置されたシールバーで、厚みのある袋やアルミ製袋などでもしっかりシールが可能です。
●BOXER 42XLBAは標準搭載
※シール可能厚み0.2mm以下（目安）

注）バイアクティブシールの製品は、カットオフシールバーやダブルシールバーへの変更はできません。

2シールバー

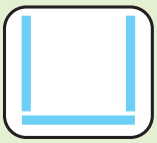
BOXER 42Ⅱ 42XLⅡ　MARLIN　FALCON 80V 80H　POLAR 80V・80H 2-シリーズ
※上記機種は標準装備

シールバーが手前と奥（または左右）に2本付、同時にパックができます。
一度に大量のパックを行う現場での生産性向上に貢献します。
※上記機種は標準装備

3シールバー

FALCON 80 オプション　POLAR 80 オプション

シールバーが凵の字型で3本付、同時にパックができます。
（オプション対応のみ）



アルミ製袋の使用について

JUMBO（MICRO JUMBOを除く）、BOXERシリーズにおいては本体ご注文時にダブルシールバー（オプション）をご選択いただければアルミ製袋のシールが可能です。
また本体ご購入後もダブルシールバーを別途ご購入いただき、標準装備のカットオフシールバーと交換することでアルミ製袋のシールが可能です。
尚、MARLIN、FALCON、POLARシリーズはダブルシールバーを標準装備していますので、アルミ製袋のシールが可能です。
※シール可能厚み0.16mm以下（目安）
詳しくは、お近くのニチワ電機支店・営業所までお問い合わせください。

ソフトエアー

BOXER 標準　MARLIN 標準　POLAR 標準　FALCON オプション

ゆっくりと通気することによって、角のある製品や柔らかく形状が崩れやすい製品をやさしく包装することができます。

※串に関しては、強度の弱い袋を用いて真空度を強く設定した場合ソフトエアーを使っても適切なパックが出来るとは限りません。

ガスフラッシュ

BOXER オプション　MARLIN オプション　FALCON オプション　POLAR オプション

食材をより長く保存するためや、製品を保護するために真空パック内に不活性ガスなどを注入する機能です。

- 形が崩れやすい食材の保護
- 酸化防止
- 変退色防止
- 香気保存など

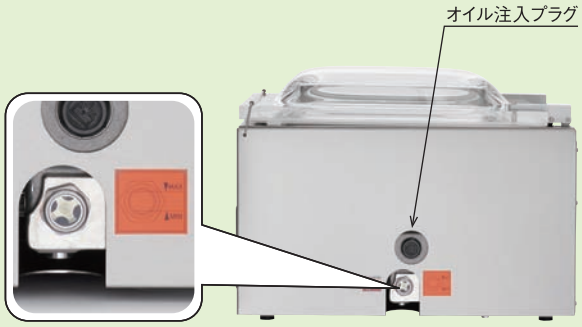
<ガスの種類>

・窒素ガス（N_2）
・二酸化炭素（炭酸ガスCO_2）
・酸素ガス（O_2）

ポンプクリーニング機能

標準

ワンプッシュでポンプクリーニングが簡単に行えます。
15分間ポンプを空運転させ、ポンプ内の余分な水分や湿気を除去し、オイルやポンプをきれいな状態に保ちます。
また、機器側面のオイル点検窓でオイル量や汚れ具合を簡単にチェックできます。



BOXER 42

メンテナンスサポート機能

JUMBO 標準　BOXER 標準

ポンプクリーニング通知やオイル交換通知など必要なメンテナンス通知を、表示部（ディスプレイ）に表示するサポート機能です。

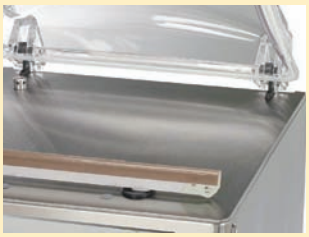
ポンプクリーニング

オイル交換

清掃性

槽内を清潔に保てます!

槽内はR構造となっており、またシールバーもクリック式で簡単に取外せますので、拭き取り清掃が簡単に行えます。



JUMBO SERIES

卓上タイプ

100V電源で使用可能!
コストパフォーマンスに優れた
コンパクトな卓上タイプ

	MICRO JUMBO	MINI JUMBO	MINI JUMBO HL
	100V 吸引 4m³/h	100V 吸引 4m³/h	100V 吸引 4m³/h
外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	268×438×260	320×450×300	320×450×340
真空槽寸法(mm) 間口×奥行×高さ	210×270×95	280×310×85	280×310×130
シール有効寸法	210mm×1本	260mm×1本	260mm×1本
吸引能力(m³/h)	4	4	4
定格消費電力(50/60Hz)	100V 400/400W	100V 400/400W	100V 400/400W
電源電線 2m	接地2P-15A プラグ付	接地2P-15A プラグ付	接地2P-15A プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	16	16	16
ガスフラッシュ	なし	なし	なし
ソフトエアー	なし	なし	なし
本体質量(kg)	18	25	26
真空槽	H95mm 270mm 210mm	H85mm 310mm 280mm	H130mm 310mm 280mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート　※モデル名末尾のHLは、High Lidを表しています。

100V電源で使用可能!
コストパフォーマンスに優れた
コンパクトな卓上タイプ

	JUMBO PLUS	JUMBO PLUS HL	JUMBO 35
	100V 吸引 8m³/h	100V 吸引 8m³/h	100V 吸引 16m³/h
外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	320×450×300	320×450×340	440×545×405
真空槽寸法(mm) 間口×奥行×高さ	280×310×85	280×310×130	360×370×150
シール有効寸法	260mm×1本	260mm×1本	345mm×1本
吸引能力(m³/h)	8	8	16
定格消費電力(50/60Hz)	100V 400/450W	100V 400/450W	100V 500/550W
電源電線 2m	接地2P-15A プラグ付	接地2P-15A プラグ付	接地2P-15A プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	16	16	16
ガスフラッシュ	なし	なし	なし
ソフトエアー	なし	なし	なし
本体質量(kg)	30	31	48
真空槽	H85mm 310mm 280mm	H130mm 310mm 280mm	H150mm 370mm 360mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート　※モデル名末尾のHLは、High Lidを表しています。

JUMBO SERIES

卓上タイプ

JUMBO 42

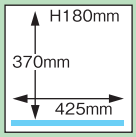
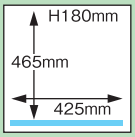
100V

吸引 16㎥/h

JUMBO 42XL

100V

吸引 16㎥/h

	JUMBO 42	JUMBO 42XL
外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	480×520×440	480×610×470
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	425×370×180	425×465×180
シール有効寸法	410㎜×1本	410㎜×1本
吸引能力(m^3/h)	16	16
定格消費電力(50/60Hz)	100V 500/550W	100V 500/550W
電源電線 2m	接地2P-15A プラグ付	接地2P-15A プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	16	16
ガスフラッシュ	なし	なし
ソフトエアー	なし	なし
本体質量(kg)	56	67
真空槽		

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

BOXER SERIES

卓上タイプ

卓上タイプのスタンダード!
効率的で高品質の真空包装ができます

	BOXER 35	BOXER 42	BOXER 42Ⅱ
	100V 吸引 16m³/h	3φ 200V 吸引 21m³/h	3φ 200V 吸引 21m³/h
外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	440×545×405	480×520×440	480×520×440
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	360×370×150	425×370×180	425×325×180
シール有効寸法	345㎜×1本	410㎜×1本	410㎜×2本
吸引能力(m³/h)	16	21	21
定格消費電力(50/60Hz)	100V　500/550W	3φ200V　750/800W	3φ200V　750/800W
電源電線　2m	接地2P-15A プラグ付	接地3P-20A 引掛プラグ付	接地3P-20A 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	16	16	16
ガスフラッシュ	オプション	オプション	オプション
ソフトエアー	標準	標準	標準
本体質量(kg)	49	62	62
真空槽	H150mm 370mm 360mm	H180mm 370mm 425mm	H180mm 325mm 425mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

	BOXER 42XL	BOXER 42XLⅡ	BOXER 42XLBA
	3φ 200V 吸引 21m³/h	3φ 200V 吸引 21m³/h	3φ 200V 吸引 21m³/h
外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	480×610×440	480×610×440	480×610×420
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	425×465×180	425×415×180	420×460×120
シール有効寸法	410㎜×1本	410㎜×2本	410㎜×1本
吸引能力(m³/h)	21	21	21
定格消費電力(50/60Hz)	3φ200V　750/800W	3φ200V　750/800W	3φ200V　750/800W
電源電線　2m	接地3P-20A 引掛プラグ付	接地3P-20A 引掛プラグ付	接地3P-20A 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	16	16	16
ガスフラッシュ	オプション	オプション	オプション
ソフトエアー	標準	標準	標準
本体質量(kg)	67	67	72
真空槽	H180mm 465mm 425mm	H180mm 415mm 425mm	H120mm 460mm 420mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

真空包装機ラインナップ フロアタイプ

大容量のパックに最適!

MARLIN SERIES

フロア タイプ

MARLIN 52

・左右にシールバーを搭載!
・大量パック1つや少量パック多数など用途によって使い分けすることが可能!
・キャスター付で移動に便利

3φ 200V

吸引 63㎥/h

外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	695×710×1025
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	500×520×200
シール有効寸法	510㎜×2本
吸引能力(m³/h)	63
定格消費電力(50/60Hz)	3φ200V 3.1/3.5kW
電源電線 2m	接地3P-20A 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	20
ガスフラッシュ	オプション
ソフトエアー	標準
本体質量(kg)	165
真空槽	H200mm 520mm 500mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

FALCON SERIES

フロア タイプ

・シールバーの位置は3種類から選択可能!
・大きい真空槽とポンプを装備し、大量のパックに対応!
・蓋は真空槽内を確認できるガラス窓付
・本体(ステンレス製)
・蓋、真空槽(アルミニウム製)
・キャスター付で移動に便利

FALCON 80

3φ 200V

吸引 100㎥/h

FALCON 80V

3φ 200V

吸引 100㎥/h

FALCON 80H

3φ 200V

吸引 100㎥/h

外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	900×820×1050	900×820×1050	900×820×1050
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	760×510×235	700×560×235	810×460×235
シール有効寸法	760・485㎜×各1本	550㎜×2本	800㎜×2本
吸引能力(m³/h)	100	100	100
定格消費電力(50/60Hz)	3φ200V 4.5/5.0kW	3φ200V 4.5/5.0kW	3φ200V 4.5/5.0kW
電源電線 2m	接地3P-30A 引掛プラグ付	接地3P-30A 引掛プラグ付	接地3P-30A 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	30	30	30
ガスフラッシュ	オプション	オプション	オプション
ソフトエアー	オプション	オプション	オプション
本体質量(kg)	227	227	227
真空槽	H235mm 510mm 760mm	H235mm 560mm 700mm	H235mm 460mm 810mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

真空包装機ラインナップ フロアタイプ

キャスター付で移動に便利

POLAR SERIES

フロアタイプ

・原材料から煮物、スープ、ソースなどの保存にも!
・さまざまな食材の大量パックに対応!
・ソフトエアーを標準装備し、ゆっくりと真空度を高めたいときはお薦め!
・調理品ではピンホールが心配な丸鶏のローストなど高さのある食材もパック可能!
・本体、真空槽、蓋(ステンレス製)

	POLAR 80	POLAR 80V	POLAR 80H
	3φ 200V / 吸引 100㎥/h	3φ 200V / 吸引 100㎥/h	3φ 200V / 吸引 100㎥/h
外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	900×790×1100	900×790×1100	900×790×1100
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	760×510×200	700×560×200	810×460×200
シール有効寸法	760・485㎜×各1本	550㎜×2本	800㎜×2本
吸引能力(m³/h)	100	100	100
定格消費電力(50/60Hz)	3φ200V 4.5/5.0kW	3φ200V 4.5/5.0kW	3φ200V 4.5/5.0kW
電源電線 2m	接地3P-30A 引掛プラグ付	接地3P-30A 引掛プラグ付	接地3P-30A 引掛プラグ付
推奨漏電ブレーカー容量(A)	30	30	30
ガスフラッシュ	オプション	オプション	オプション
ソフトエアー	標準	標準	標準
本体質量(kg)	248	248	248
真空槽	H200mm 510mm 760mm	H200mm 560mm 700mm	H200mm 460mm 810mm

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

・POLAR 2-50, 2-75, 2-85は真空槽が2つあることで、パック作業中にもう一つの真空槽で次の準備ができ作業効率が大幅にアップ!

	POLAR 2-50	POLAR 2-75	POLAR 2-85
	3φ 200V / 吸引 100㎥/h	3φ 200V / 吸引 160㎥/h	3φ 200V / 吸引 300㎥/h
外形寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	1480×920×1325	1483×1204×1341	1900×1295×1500
真空槽寸法(㎜) 間口×奥行×高さ	620×500×240	620×750×250	840×830×255
シール有効寸法	620㎜×2本×2	620㎜×2本×2	840㎜×2本×2
吸引能力(m³/h)	100	160	300
定格消費電力(50/60Hz)	3φ200V 4.5/5.0kW	3φ200V 6.5/7.5kW	3φ200V 8.0/9.0kW
電源電線	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	2m 直結	4m 直結
推奨漏電ブレーカー容量(A)	30	45	45
ガスフラッシュ	オプション	オプション	オプション
ソフトエアー	標準	標準	標準
本体質量(kg)	345	537	685
真空槽	H240mm 500mm 620mm ×2	H250mm 750mm 620mm ×2	H255mm 830mm 840mm ×2

●付属品／オイル、テフロンテープ、シールワイヤー、蓋パッキン、シリコンラバー、挿入プレート、リキッドプレート

サイズ、能力別に豊富なバリエーションの機種、機能をラインナップしていますので、用途や設置環境に応じた最適な真空包装機をお選びいただけます。

真空調理関連機器

スチームコンベクションオーブン HACCP対応

新調理システムに標準対応

SCOS-RYシリーズ

●AI自動調理機能
簡単選択!素早い調理!
希望のメニューを液晶タッチパネルから選ぶだけ。調理メニューを画像で確認し、料理と仕上がりを決定すると、自動調理を行います。

●AI調理時間自動補正機能

●画像表示機能

●メニュープログラム機能
10ステップ×1000メニュー
登録可能

●シェルフ機能
多段同時タイマー調理で
異なるメニューを同時に調理

SCOS-1010RY-R

ASCOシリーズ

●「使い易さ」と「安さ」に、こだわりました!

●ローコストを実現
スチコンの機能を絞り込みつつも、高いコストパフォーマンス。

●AI調理時間自動補正機能

●クリーニングプログラム搭載

●風量、加湿量が選べます。

●ジョグダイヤル付コントロールパネル採用

●プログラム調理は9ステップ
99メニュー登録可能

ASCO-5230RL-L

電気スービークッカー(真空調理用)

最適な温度で真空調理

●新開発のコントロール基板により正確な温度と時間管理ができ、水没式ヒーターと循環ポンプにより熱効率90%以上、温度ムラ0.5℃以下を実現しました。
(98℃設定、30リットル時)

●強制循環ポンプ方式を採用。温度ムラが少なく大量調理でも均一に仕上がります。

SCW-350D
卓上タイプ

SCW-350TD
卓上タイプ
(マルチタイマーBOX付)

SCW-1300

ブラストチラー&フリーザー

食材の急速冷却に

●クックチル・クックフリーズ・真空調理の急速冷却に最適です。

●加熱調理済の料理を素早く冷却し、食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、高品質のストックを可能にします。

●庫内水洗い可能。乾燥運転とオゾン殺菌運転も標準装備しています。

●自動洗浄機能付で清掃作業の省力化、衛生管理に貢献します。

NBC-1010RH2-C

コンパクト氷水チラー

パックの急速冷却に最適

●加熱調理品の急速冷却で食品内の細菌の繁殖を抑えます。

●冷水方式は冷風方式より冷却速度が早くなります。

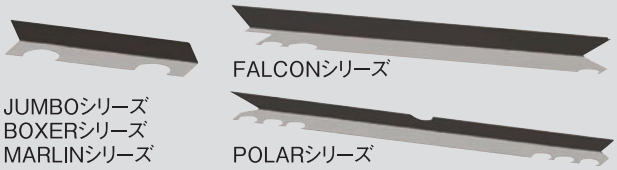
RS30N-C-G1

※詳細は、各単品カタログをご覧ください。

この他にも各種サイズ、仕様の製品を取扱っております。
詳しくは、お近くのニチワ電機支店、営業所までお問合せください。

付属品

リキッドプレート ※汁物などを真空包装する時に液漏れを防ぐ傾斜プレートです。

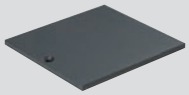


JUMBOシリーズ
BOXERシリーズ
MARLINシリーズ

FALCONシリーズ

POLARシリーズ

挿入プレート



※小さい物を真空包装する時に真空槽の容積を減らすことができるプレートです。
（真空槽の容積を減らすことにより真空処理時間を短縮できます）

JUMBOシリーズ
BOXERシリーズ
MARLINシリーズ

FALCONシリーズ
POLAR シリーズ

真空包装用袋ダイアミロンM（非収縮タイプ）

確実なパッケージで商品価値をアップ

●ナイロンベースのフィルムですから各種強度に優れています。

・一般使用タイプL252はボイル、冷凍両方に幅広く使用でき、光沢もあり見栄えが良い袋です(2層構造)。

・より冷凍に強いタイプL304は特に冷凍時の耐ピンホール性に優れ、耐寒性、耐ボイル性が良好な袋です(3層構造)。

・使用温度範囲

タイプ	冷凍保存～ボイル温度
タイプL252	-20℃～95℃
タイプL304	-40℃～90℃

●31タイプの豊富なラインナップからお選びいただけます。
右記以外のサイズはご相談ください。

●使用上の注意
真空パック後の取扱いで袋が強い衝撃などを受けると袋のシールした部分が裂けることがありますので注意して丁寧にお取扱いください。

フィルム（袋）サイズ（外形寸法=袋口寸法×長さ）

タイプL252			
厚さ（ミクロン）	外形寸法（mm）		
60	100×200	150×200	150×250
	180×260	180×270	200×300
	220×330	220×400	260×350
70	100×200	130×230	140×230
	150×200	150×250	180×270
	200×300	230×330	250×350
	260×350	300×400	300×500
	350×500	400×340	400×500
	400×600		
80	140×250		

タイプL304		
厚さ（ミクロン）	外形寸法（mm）	
70	200×300	300×400
80	200×320	500×300
90	300×300	

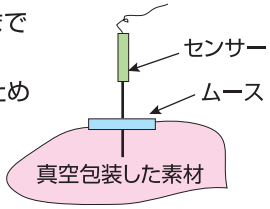
ムース

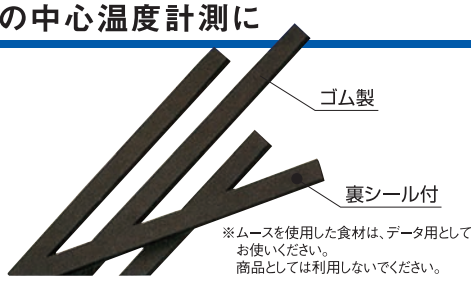
素材の中心温度計測に

●一度差し込んだセンサーは調理が終了するまで絶対に抜かないでください。

●測定の前後には必ずセンサーを清潔に保つため殺菌をしてください。

1000mm/本×5本セット





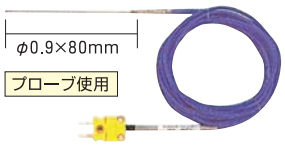
※ムースを使用した食材は、データ用としてのみお使いください。
商品としては利用しないでください。

CT-1310D デジタル温度計

最高値（MAX）メモリー、呼出機能付　デジタルサーモメーター

●データホールド機能付
●最大値ホールド機能付
●分解能切換えスイッチ付（0.1℃↔1℃）
●オフセット設定機能付
●1ch式

生産管理や品質管理の重要性がますます増大する今日、中でも温度管理に対するニーズが高まっています。
携帯用温度計CT-1310Dは、こうしたニーズに的確にお応えできるデジタル温度計です。



※センサープローブBS-9M（耐熱温度210℃）は、オプションです。

モデル	CT-1310D
センサー	Kタイプ熱電対
測定範囲	-50℃～+1300℃
分解能	0.1℃(-50～+199.9℃)、1℃(左記以外)
測定精度	±(0.3%rdg+1℃)/-50～+1000℃ ±(0.5%rdg+1℃)/+1000℃～+1300℃
サンプリング	2回/秒
使用温湿度	0℃～+50℃、80%RH以下(ただし結露のないこと)
保存温湿度	-20℃～+60℃、80%RH以下(ただし結露のないこと)
表示	3.5桁液晶表示
電源	9V角型乾電池(006P、6F22、6LF22等)1個
電池寿命	約140時間(アルカリ電池使用のとき)
寸法	71(W)×36(D)×148(H)mm
質量	約190g
付属品	ソフトケース、取扱い説明書
オプション	センサープローブ

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。

NICHIWA®

HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社
https://www.nichiwadenki.co.jp/
全国共通フリーコール　ニチワコール
フリーコール 0120-218506
東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)
支　店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／福岡／熊本／鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2022年12月現在のものです。