

HIPPO

真空パックロボ [ヒッポ]

Automatic nozzle type vacuum sealer AS-V-320

軽量
4.4kg
コンパクト

使い方・運転モード

3種類の運転モードの切替ができます。
袋をセットしボタンを押します。内容物をノズルに近づけ、後は自動で真空包装ができます。



検索 hippo as-v-320



**かんたん
すいすい**
自動モード
袋をセットし吸引を開始。その後は真空状態を感知し、自動でシールし包装します。
赤色ランプ

**確かめ
ながら**
手動吸引モード
真空度合いを調整しながら、シールモードへの切り替えができます。
緑色ランプ

**シール
だけ**
シールモード
シールのみ、吸引無しモードです。
赤色 緑色

安心!!
安全機能付き
指を挟んだ場合は安全装置により昇降バーが戻ります。



使用できる真空袋

●包装資材店等で販売されている一般的な真空包装用の袋(ナイロンポリ袋)をお使いいただけます。真空包装用の袋は酸素透過度が低く真空状態を保つ事ができます。ナイロンポリ素材やアルミ素材等の袋があります。

●厚み・材質
ナイロンポリ袋: 総厚240μ(120μ×2層)までの袋が使えます。
アルミ蒸着袋: 総厚180μ(90μ×2層)までの袋が使えます。

※袋の厚み、材質に合わせてシール時間が調整できます。
※厚みや材質により、真空パックされた食材の袋を開封後、再度真空パックする事も可能です。
※エンボス付真空袋、ガゼット袋、背合わせの袋はご使用できません。
※真空袋の仕様により、冷凍時・ボイル時、の温度や時間の許容範囲が異なります。
※突起物のある内容物には、耐ピンホール性の高い袋をご利用ください。

●各種平袋が使えます。

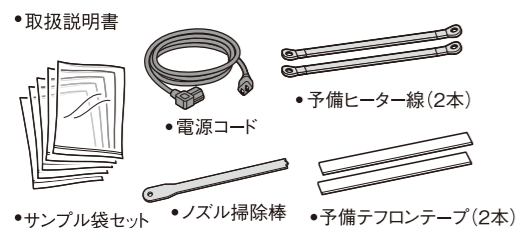


使用頻度目安

1日: 300パック 連続使用: 100パック

※連続使用により加熱保護装置が働くと、赤と緑のランプが点滅します。その場合は5~15分程使用をやめ再起動します。

[セット内容]



[仕様]

商品名	HIPPOヒッポ	シール幅	5mm
品番	AS-V-320	シール有効寸法	300mm
真空ポンプ性能	-80Kpa	シール時間	1~9秒
脱気速度	7ℓ/min	電圧	100~240V 50/60Hz
脱気方法	ノズル式	消費電力	200W
重量	4.35kg	使用可能袋	幅300mm、総厚み~0.18mm、平袋
吸気時間	最長 60秒	本体寸法	W394×D266×H 175.3mm

MADE IN JAPAN

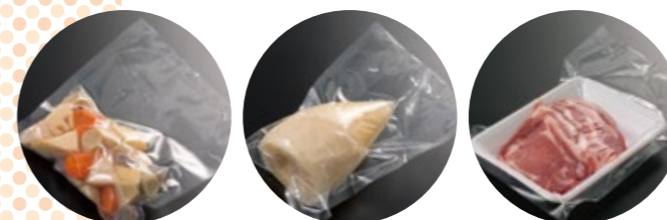
朝日産業株式会社

Asahi Industry Co., Ltd.

〒456-0051 名古屋市熱田区四番一丁目11番22号
TEL (052)671-5191 FAX (052)671-5196
www.asahi-sg.co.jp info_j@asahi-sg.co.jp

コストパフォーマンスの高い
業務用脱気シーラー
ボタンを押すだけで
真空パックができる
全自動モデル

食品を新鮮なまま、
長持ちさせる事のできる
業務用真空パックが簡単にできます。
長い物、汁物、工業部品等も
ボタン1つでパックできます。



強力な吸引力

吸気性能-80kPa
30%性能アップ。
(当社従来品比)



汁物のバキュームシールが可能

集水カップが備え付けられているので
液体を吸引しても大丈夫。



優れたコストパフォーマンス

指定の袋やエンボス袋は必要ありません。
市場で購入できる真空袋が使えます。
消費電力も200Wで経済的。

メンテナンスが簡単

吸気部のノズルは外すことができ、
本体内部のチューブの洗浄もできます。



HIPPO 前モデルからグレードアップされた AS-V-320 オートマチックノズルタイプバキュームシーラー

真空パックできるもの



活用例

真空パックは食品の鮮度保持、食品廃棄ロスを減らす、包装形態で商品価値を上げるなど様々な効果があります。

<p>〈事業形態〉 飲食店 カフェ・バー</p> <p>〈大きな効果〉 コスト削減 効率化</p>	<p>〈事業形態〉 食料品店 スーパー</p> <p>〈大きな効果〉 販売促進 コスト削減</p>	<p>〈事業形態〉 小規模 ビジネス 農家</p> <p>〈大きな効果〉 販売促進 コスト削減</p>	<p>〈事業形態〉 工業製品 非食品</p> <p>〈大きな効果〉 保管品質 改善</p>
---	---	---	---

<p>●長期保存 保存期間:2~4倍以上食材が長持ち</p> <p>●臭い移り防止 ●いたづら防止 ●冷凍焼け防止 ●廃棄ロス軽減</p> <p>●人手不足解消 ・時短調理 ・解凍が簡単 ・調理の下準備 ・小分け保存</p> <p>●低温調理 ●省スペース</p>	<p>●鮮度保持</p> <p>●液体漏れ防止 ●高付加価値包装(新鮮・高級) ●多様な販売形態 ●買いやすい(保存しやすい) ・小分け販売 ・通信販売</p> <p>●持ち運びやすい ●内容物の固定・保護</p> <p>●酸化防止</p> <p>・キズ防止 ・防塵 ・防錆 ・防湿 ・変質防止</p> <p>●集積包装 ●省スペース</p>
--	---

卓上真空パック機の種類 特徴や性能、使い方等を理解しお選び頂くと便利にお使いいただけます。

	家庭用・ビジネスユース Vacuum channel type	ビジネスユース [AS-V-320] Nozzle type	ビジネスユース Chamber type
価格	比較的安価 (家庭用は安価)	比較的安価	比較的高価
使用する袋	エンボス袋(専用袋)使用	専用袋不要	専用袋不要
ランニングコスト	エンボス袋による	安価	安価
袋サイズ	幅は間口以下・長尺可	幅30cm以下・長尺可	チャンバー内
真空性能(ポンプ性能)	約40~95%	約80%	99%以上
ガス充填	不可	不可*他社製で可能なモデル有り	機種により可能
水物の真空パック	機種により可能	可能	機種により可能
メンテナンス	簡易メンテナンス	ノズル・チューブ洗浄可能	機種によりオイルメンテ必要
サイズ・重量	比較的コンパクトで軽い	コンパクトで軽い	使用袋による・重い
パック数目安	30パック程度(家庭用)	300パック/日(目安)	~500パック/日(機種による)

朝日産業調べ

HIPPOの使用例 参考にしていただき、食品や内容物に合った方法で真空パックをしてください。

<p>真空パック 冷蔵・冷凍</p> <p>▶肉、魚、野菜等</p> <p>※水気を拭いてパックして下さい。 ※エチレンガスを発生しやすい野菜は下処理や冷凍をします。</p>	<p>下処理 真空パック 冷蔵・冷凍</p> <p>▶魚(一匹)、きゅうり、大根等</p> <p>※下処理をした場合は冷ましてから真空パックします。 ※内臓をとる、加熱処理、下茹で、酢水につける等下処理をします。</p>
<p>小分け 真空パック 冷蔵・冷凍</p> <p>▶トウモロコシ、根菜等</p> <p>※必要に応じて下処理します。</p>	<p>調理 真空パック 冷蔵・冷凍</p> <p>▶惣菜等</p> <p>※調理した場合は、冷ましてからパックします。</p>
<p>真空度を調節 真空パック 冷蔵・冷凍</p> <p>▶パン、キノコ類等</p> <p>※柔らかい食品等は、真空度を調整しながらパックできます。</p>	<p>真空パック</p> <p>▶脱酸素剤の利用</p> <p>※脱気シールと脱酸素剤を組み合わせる事で、内容物が酸素から受ける影響をより抑える事ができます。</p>
<p>一旦冷凍させる 真空パック 冷蔵・冷凍</p> <p>▶カレー、タレ、スープ等 ※粘性のあるもの</p> <p>※冷凍された内容物をパックし、保存時の冷凍焼けや酸化を防ぎます。</p>	<p>真空パック</p> <p>▶工業部品、電子部品等</p> <p>※錆止オイル等がついたものは、袋の口部分に油がつかないように作業します。 ※布などで巻いて真空パックすることで、ピンホール対策になります。 ※樹脂に影響を及ぼす工業用油などはご使用できません。</p>