

JUMBOシリーズ 卓上タイプ

100V電源で使用できます!

コストパフォーマンスに優れた食品業界で大活躍。冷凍・解凍の手間を解消。忙しい時にもスピーディに対応でき、品質維持はもとより衛生面で大幅な合理化が図れます。



BOXERシリーズ 卓上タイプ

安全で操作もラクラク 卓上タイプの決定版!

効率的で高品質の真空包装が実現できます。食品の安全とHACCPシステムに大きく貢献できます。



仕様(卓上タイプ) JUMBOシリーズ BOXERシリーズ

モデル	外形寸法(mm)			シール有効寸法(mm)	吸引能力 (cm ³ /h)	真空槽寸法(mm)	消費電力 (50/60Hz)	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	装備	本体質量 (kg)
MICRO JUMBO	268	438	260	210×1本	4	210×270×H95	400/400W	接地 2P-15A プラグ付	5.5	ガスフラッシュセンサー制御なし	18
MINI JUMBO						280×310×H85				ソフトエアなし	25
MINI JUMBO HL						280×310×H130					26
JUMBO PLUS	320	450	300	260×1本	8	280×310×H85	400/450W		7.5		30
JUMBO PLUS HL						280×310×H130					31
JUMBO 42		520	440	410×1本	16	425×370×H180	500/550W		10.0	バイアクティブシールなし	56
JUMBO 42XL	480	610	470	410×2本		425×465×H180					67
BOXER 35	440	545	405	345×1本		360×370×H150					49
BOXER 42				410×1本		425×370×H180					62
BOXER 42II		520		410×2本	21	425×325×H180	750/800W	接地 3P-20A 引掛プラグ付	4.5	ガスフラッシュセンサー制御オプション	62
BOXER 42XL	480		440	410×1本		425×465×H180			4.5	バイアクティブシールオプション	67
BOXER 42XLII		610		410×2本		425×415×H180			8.5		67

※モデル名末尾のHLは、High Lidを表しています。

仕様(フロアタイプ) MARLINシリーズ FALCONシリーズ POLARシリーズ

モデル	外形寸法(mm)			シール有効寸法(mm)	吸引能力 (cm ³ /h)	真空槽寸法(mm)	消費電力 (50/60Hz)	電源電線	一次側最大電流値(A)	装備	本体質量 (kg)
MARLIN 52	680	695	1025	510×2本	63	520×500×H200	3.1/3.5kW	2m 接地3P-20A 引掛プラグ付	20.0	バイアクティブシールなし	143
FALCON 80				760-485×各1本		760×510×H235				ソフトエア標準	227
FALCON 80V				550×2本		700×560×H235				ソフトエアオプション	
FALCON 80H				800×2本		810×460×H235					
POLAR 80				760-485×各1本	100	760×510×H200	4.5/5.0kW	2m 接地3P-30A 引掛プラグ付	28.0	ガスフラッシュセンサー制御オプション	241
POLAR 80V				550×2本		700×560×H200					
POLAR 80H				800×2本		810×460×H200					
POLAR 2-50	1480	920	1080	620×2本×2		620×500×H240	6.5/7.5kW	2m 直結	36.0		345
POLAR 2-75	1545	1150	1180		160	620×750×H250	8.0/9.0kW	4m 直結	44.0		537
POLAR 2-85	1980	1230	1100	840×2本×2	300	840×830×H255					685

東京・大阪・名古屋・札幌・福岡・仙台・千葉・金沢・広島・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。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。

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
http://www.nichiwadenki.co.jp/

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 本社 ☎(079)568-0581(代) | 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代) |
| 東京支店 ☎(03)5645-2691(代) | 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) |
| 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代) | 三重営業所 ☎(059)229-8501(代) |
| 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代) | 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) |
| 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) | 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代) |
| 福岡営業所 ☎(019)646-9851(代) | 広島営業所 ☎(082)229-3391(代) |
| 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) | 山口営業所 ☎(083)973-4771(代) |
| 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) | 高松営業所 ☎(087)861-2531(代) |
| 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) | 松山営業所 ☎(089)935-7341(代) |
| 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) | 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代) |
| 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) | 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代) |
| 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) | 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代) |

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2015年11月現在のものです。



電気 真空包装機

NEW真空包装機 LYNXシリーズ

ホットテンプ (HotTemp) 誕生!

- 温かい料理やソースをそのままパック!
- 凍結含浸法にも対応
- 真空包装がスピーディー
- 食材の保存から漬け込み、真空調理まで幅広く対応
- 温かい食材を2袋同時にパックできる!



LYNX 42



2015.11

最新の真空技術で驚きの品質保持を実現!



効率化

時間と手間のかかる
バック前の冷却工程が省け、
作業効率が大幅にアップ

衛生的

冷却時の
二次汚染リスクもなく、
より衛生的な管理が可能に

高品質

冷却すると膜がはる、油脂が固まるなど
バックが難しかった食材も、
ロスなく均一にバックできます
例) シチューソース、ラーメンスープなど

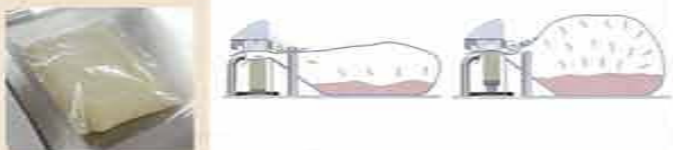


ホットテンプ機能

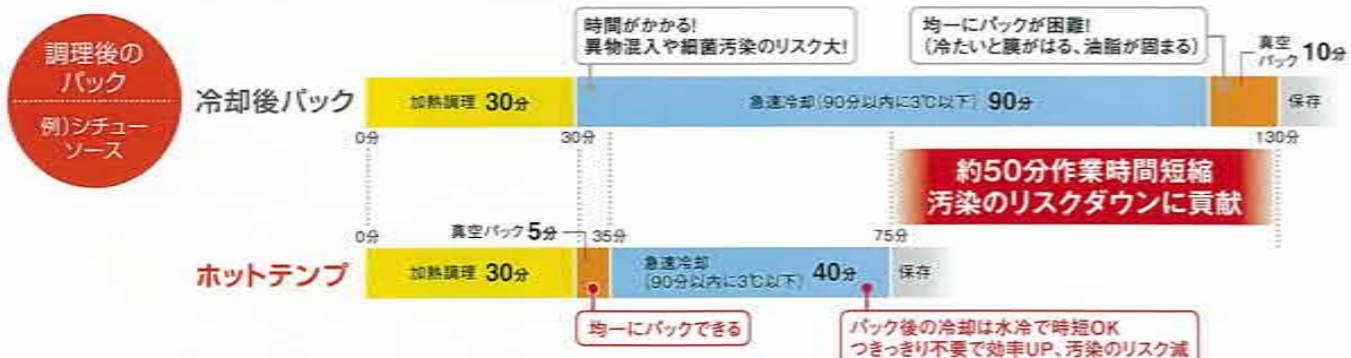
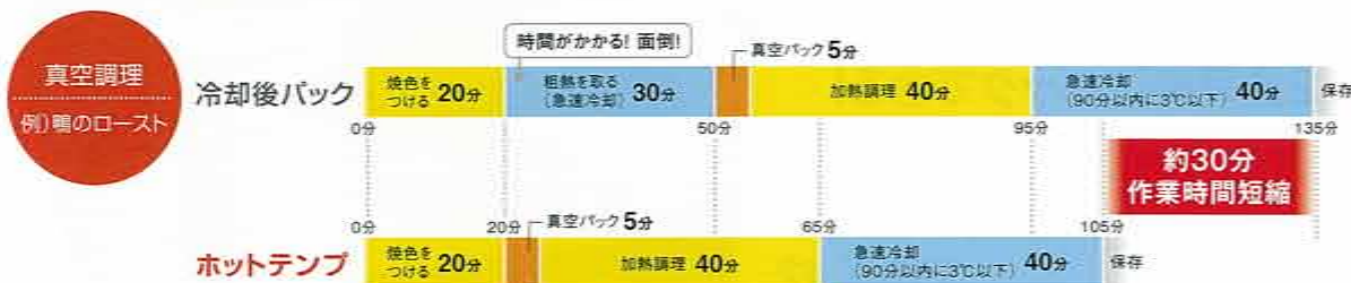
温かい料理やソースをそのままバック

70℃
~
90℃

- オリジナルの膨張感知で温かい食材をきちんとバックします。
- 吹きこぼれやすい粘性のある液体も、レバープレートが運転を制御し、吹きこぼれを防止します(ホットテンプ:液体・粘性モード)。



真空調理や加熱調理後の料理やソースのバックに!



ラーメンスープの場合

今までは...



脂が固まり均一に分けられない

ホットテンプなら



脂が固まらない熱いうちに小分け

ホットテンプで真空パック

均一に小分け

凍結含浸法対応

真空保持機能を搭載

- 凍結含浸法とは、酵素を用いて食材を形のまま柔らかくする手法で、医療福祉現場で注目されている広島県の特許技術です。
- 酵素(専用調味料「とろん」)を食材の内部まで浸透させるために、真空保持を行う必要があります。

※真空保持時間は食材や仕上がりに合わせて調整

一般的な凍結含浸法の工程



プログラム11 または “ガンシン” モードにて、真空度が最高値(99.8%)に達したのち、真空保持が1~30分間設定可能

その他

作業・利便性もアップ

固体、液体、温度など食材にあわせて
きめ細やかな設定ができます

常温や冷たい食材の真空包装も
スピーディー

フラットな庫内で、
清掃が楽に行えます

庫内が大きく、小さな袋を
同時に複数枚バックできます

LYNX 32 LYNX 42
置き場所、能力にあわせて
2タイプご用意

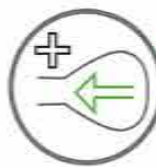


★食材の形状、量に見合った袋のサイズをご検討下さい。(目安として6~8割)

多彩なモードを搭載

これ1台で様々な用途に使えます

1台2役以上!



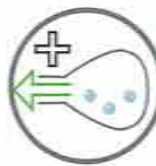
シンクウセツテイ

設定された値になるまで真空引きを行います。バキュームプラスは、食材内部にある空気を吸い出すため、時間を延長し真空引きを続けます。



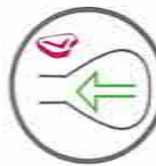
シール

真空袋を密封するための機能です。



H₂O

非常に敏感なセンサーで制御されたシステムで、温かい固形食材をパックする時に有効な機能です。



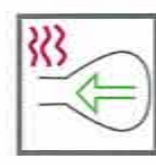
フレッシュミート

生肉を真空包装する際、シール中に食材から残留ガスが出るのを防止し、真空包装後のドリップやガス発生をある程度抑えます。



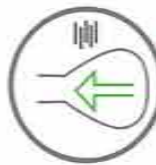
レンゾク

食材の内部に閉じ込められた空気を出すため、真空引きと一時停止を交互に行います。内部に空気を多く含む食材の真空包装に用います。



ホットテンプ

温かい液状の食材を真空包装する機能です。オフセット値を調整することで粘度の異なる食材を良好に真空包装できます。



ガンシン

含浸法の真空包装を行う機能です。真空状態を、設定した時間範囲で保持します。



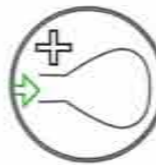
カイホウ(ソフトエア)

外部の空気を徐々に真空層に入れる機能です。硬い隆起がある製品、柔らかくもろい製品でも真空パックが出来ます。



ポンプクリーニング

ポンプを15分間空運転させ、余分な水分や湿気を除去し、ポンプをきれいな状態に保ちます。毎日の作業後に行うことを推奨します。



ガスフラッシュ(オプション)

真空パックされた食材の保存期間を高めるためにガスを封入するための機能です。

使用頻度の多い12品目の真空設定があらかじめプログラム

こんな場面にご活用ください



● 12プログラム オリジナルの設定も8項目追加可能

- | | | | |
|-------------------|------------|-----------------|----------------|
| P1 真空設定:スタンダード | 通常の真空包装 | P7 真空設定:マリネ | マリネ |
| P2 真空設定:ミドル | 野菜の保存など | P8 ホットテンプ:固形 | 70~90℃の固形 |
| P3 真空設定:ソフト | | P9 ホットテンプ:液体・粘性 | 70~90℃の粘性のある液体 |
| P4 真空設定:ミート | 生肉の保存 | P10 ホットテンプ:液体 | 70~90℃の粘性のない液体 |
| P5 真空設定:フィッシュ | 生魚の保存 | P11 含浸 | 凍結含浸法 |
| P6 真空設定:ウォーター、スープ | 液体保存(常温以下) | P12 連続 | 空気を多く含む食材 |

HOT TEMP series

You Tubeでホットテンプが視聴できます。
“ホットテンプ”または“ニチワ電機”で検索ください!

100V対応



LYNX 32

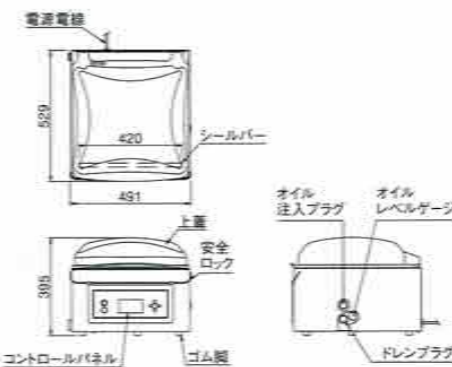
大容量パックや
2袋同時パック可能



LYNX 42



LYNX 32



LYNX 42



■仕様(卓上タイプ) LYNXシリーズ

モデル	外形寸法(mm) 開口(W) 奥行(D) 高さ(H)	シール有効寸法(mm)	吸引能力 (m³/h)	真空槽寸法 (mm)	消費電力 (50/60Hz)	電源電線 2m	一次側 最大電流値(A)	装備	本体質量 (kg)
LYNX 32	390 529 382	320×1本	8	320×360×H103	100V 1000W	接地 2P-15A プラグ付	15.0	センサー 制御標準 (ガスフラッシュ キットは別売)	35
LYNX 42	491 529 395	420×1本	16	420×360×H114	3φ200V 1200W	接地 3P-20A 引掛プラグ付	7.0	ソフト エア- 標準 HiO 標準 凍結 含浸法 標準	46

○付属品/真空オイル(0.5L) ●オプション/バッグホルダー

COMMON OPTION 共通オプション

確実なパッケージで商品価値をアップ

ダイアミロンM(非収縮タイプ)

- 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。
- 耐熱性、耐寒性、耐油性に優れています。
- 31タイプのサイズがあります。(下記以外のサイズは御相談下さい。)

フィルム(袋)サイズ

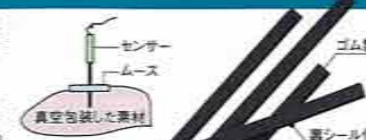
厚さ	タイプL252					タイプL304	
	外形寸法(mm)					厚さ	外形寸法(mm)
60ミクロン	100×200	150×200	150×250	180×260	180×270	70ミクロン	200×300
	200×300	220×330	220×400	260×350	300×400		
70ミクロン	100×200	130×230	140×230	150×200	150×250	80ミクロン	200×320
	180×270	200×300	230×330	250×350	260×350		500×300
	300×400	300×500	350×500	400×340	400×500	90ミクロン	300×300
	400×600	140×250					

※フィルム(袋)は冷凍に耐えますが衝撃を加えると破損しますのでご注意ください。
※使用温度/タイプL252:-20℃~95℃、タイプL304:-40℃~90℃

素材の中心温度計測に

ムース 1000mm/本×5本セット

- 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下さい。
- 測定の前後には必ずセンサーを清潔に保つため、殺菌して下さい。



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

冷却が速い コンパクト氷水チラー

- 加熱調理品の急速冷却で食品内の細菌の繁殖を抑え、長期間、高品質のストックを可能にします。
- 氷水チラー方式は冷風方式より冷却速度が早い。

RS30N-C-G1



豊富な加熱調理を 電気スーベークカー(真空調理用)

- 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分時)
- 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-3500
卓上タイプ(標準タイマー仕様)

こちらの製品の紹介動画が
下記URLからご覧頂けます。

<http://youtu.be/7-28nU1nT3w>



お問い合わせは

ニチワ電機株式会社



本 社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5
☎ (079) 568-0581(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
☎ (03) 5645-2691(代)

大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2
☎ (06) 6838-5001(代)

名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市名東区高計台1-701
☎ (052) 701-9851(代)

札幌営業所	☎ (011) 856-7091(代)	京都営業所	☎ (075) 605-4811(代)
盛岡営業所	☎ (019) 646-9851(代)	岡山営業所	☎ (086) 246-3151(代)
仙台営業所	☎ (022) 717-3191(代)	広島営業所	☎ (082) 229-3391(代)
埼玉営業所	☎ (049) 248-7811(代)	山口営業所	☎ (083) 973-4771(代)
千葉営業所	☎ (043) 290-1231(代)	高松営業所	☎ (087) 861-2531(代)
新潟営業所	☎ (025) 281-6181(代)	松山営業所	☎ (089) 935-7341(代)
金沢営業所	☎ (076) 249-7521(代)	福岡営業所	☎ (092) 621-9001(代)
長野営業所	☎ (0263) 48-2891(代)	熊本営業所	☎ (096) 378-8661(代)
静岡営業所	☎ (054) 254-0801(代)	鹿児島営業所	☎ (099) 258-4721(代)
三重営業所	☎ (059) 229-8501(代)		