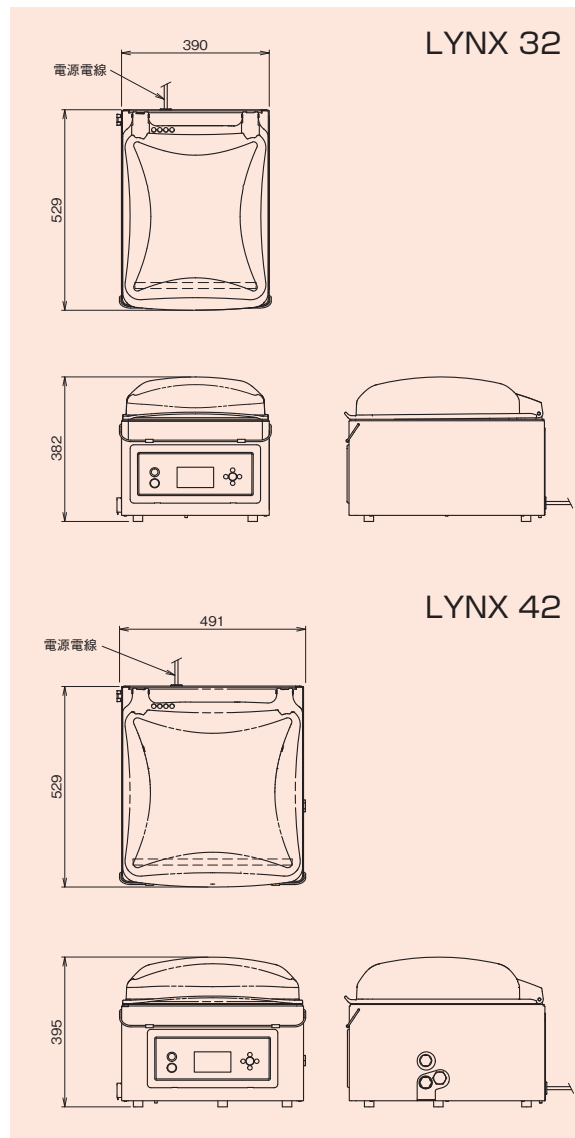


温かい料理やソースを温かいままパック

- 65～90℃の食材が素早くパックできます。
- 温かい食材を小さな真空包装袋で同時に2袋パックできます。
- 固体、液体両方ともパックできますので、食材を選びません。
※角のある食材は除く
- パック前冷却時の二次汚染のリスクが無くなり、より衛生的な管理が可能です。
- 油分の多い食材も均一にパック可能ですので、用途の幅が広がります。
- 食材に合わせて色々な設定ができますので、気泡残りが無くしっかりパックができます。
- 温かい食材はもちろん、常温や冷たい食材の真空包装もスピーディー。
(65～90℃と20℃以下の液体は別プログラムで真空パック)
- 真空吸引、保持時間などがニーズに合わせてプログラムできますので、凍結含浸法の製造などもワンタッチ操作で行えます。
- カットオフシール。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。(標準装備)



LYNX 42



LYNX 32

LYNX 42

仕様(卓上タイプ)

モデル		外形寸法(mm)			シール有効寸法	吸引能力(m ³ /h)	真空槽寸法(mm)	定格消費電力(50/60Hz)	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	装備				本体質量(kg)
		開口(W)	奥行(D)	高さ(H)							ガスフラッシュセンサー制御	ソフトエア	H ₂ O	凍結含浸法	
LYNXシリーズ	LYNX 32	390	529	382	320mm×1本	8	320×360×H103	100V 1000W	接地 2P-15A Ⓐ プラグ付	15.0	標準 ガスフラッシュ キットは別売り	標準	標準	標準	43
	LYNX 42	491		395	420mm×1本	16	420×360×H114	3φ200V 1200W	接地 3P-20A Ⓑ 引掛プラグ付	7.0	標準	標準	標準	55	

◎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、リキッドプレート

●オプション / バッグホルダー