



**SHUT-MAN** 真空脱気包装機 シュットマン 受注生産品  
Seal Hot Foods in Seconds



仕様			
型式	AST-7-400	外形寸法	W801×D321×H517mm
電源	AC100V 50/60Hz	本体重量	68kg
消費電力	最大1.1kW	真空方式	ノズル方式
最大シール幅	400mm	シール方式	熱線加熱方式
有効シール長さ	100~400mm		

真空脱気包装機 シュットマン  
**SHUT-MAN**  
Seal Hot Foods in Seconds

# 熱い食品も瞬時に包装

熱々の料理もホットパックをすることで、衛生的に・高品質に包装が可能。  
高速パッキングで生産性が向上します。

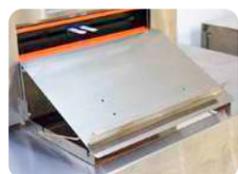
オプション品

シュットマン専用架台

シュットマンでパックする際に食品を載せ、食品に合わせて架台の角度を変えることができます。3段階の滑り止め付き。



●W500×D346×H250mm  
(ステンレス製)



液体などのパック時は斜めに。



袋の中に食品をきれいに並べてパックする際は台を水平に。

バック充填スタンド

食材を袋に入れる際に作業性を向上させる便利なスタンド。



●W158×D200×H250mm  
(ステンレス製)

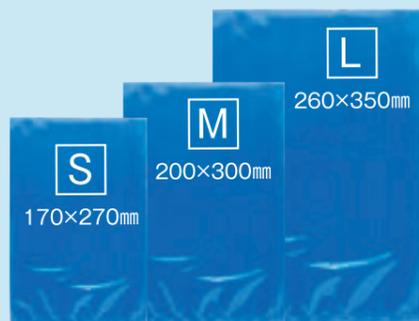


**Blue-Pack** 包装用ナイロンポリ袋

食品に万一混入しても発見しやすい青色包装袋。ホットパックから冷凍まで対応可能。詳しくはご相談ください。

透明袋では見落とす可能性

Blue Packなら  
**異物混入発見!**



真空脱気包装機 シュットマン  
**SHUT-MAN**  
Seal Hot Foods in Seconds

詳しくはこちらから



液体急速凍結機 ラピッドフリーザー  
**RAPID FREEZER**  
Preserve Taste and Quality in Seconds



■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。  
■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。  
■掲載製品の詳細については、取扱店・専門施工店または当社にお尋ねください。  
■記載内容は2024年9月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8  
TEL.06-6797-2525 <https://www.saraya.com/>

# シュットマンの3つの特長

## 特長 1

### 1パック5~7秒<sup>※</sup>の高速パッキング



2本のノズルから空気を吸い込み包装する脱気方式です。熱いものもわずか5~7秒ほどで包装ができます。



※包装時間は食品、シール時間等の包装条件によって異なります。

## 特長 2

### 多様な食品を包装

**厚みのある食品** **長さのある食品** も包装可能!



幅が100~400mm以内であれば、形状や大きさを問わず包装が可能。真空度を調節し、密封することはもちろん、食品をつぶさずやさしく包装することができます。



## 特長 3

### ヒーター温度制御で高精度なシーリング

様々な厚みや材質の袋に対応し、袋口が汚れていても適切な温度や時間にシール設定することで、しっかり接着することができます。



## 機能紹介



### 大型カラータッチパネル搭載

周囲の映り込みがない5.7インチのタッチパネルを採用。見やすく、操作性に優れています。また、真空度、余熱温度、シール温度、ヒーター温度、シール時間等細かく設定ができ、幅広い用途に対応可能です。



### 充実した安全監視機能

温度センサー異常、電流異常や挟みこみ異常時に安全監視機能が働き、プレスを自動的に中断し、事故を防止します。

### AST機能 (自動スタート)

ノズルに袋を差し込むだけでセンサーが検知し、自動でパッキング作業がスタートし、作業性が向上します。



### 5~7秒<sup>※</sup>/回の高速包装

包装袋の内部だけ吸引するため吸引時間が短く、真空度数値制御、高速真空包装が可能です。



### 着脱式ノズル

吸引ノズルは工具無しで取付け/取外しが可能。毎日の洗浄も容易にでき非常に衛生的です。

### 独自の自動しわ伸ばし機能

独自技術のストレッチノズルが袋の大きさに合わせて左右に引っ張ります。モーターでプレス圧力を秒単位(1/1000秒単位)で加圧するため、シワにならずきれいに包装ができます。袋の長さや厚さの制限はありません。

## 吸引手順



## ホットパック クックチル 工程とメリット



ホットパッククックチルの運用を実施することで 短時間で効率的に冷却ができ、衛生的な調理保存運用が実現します。