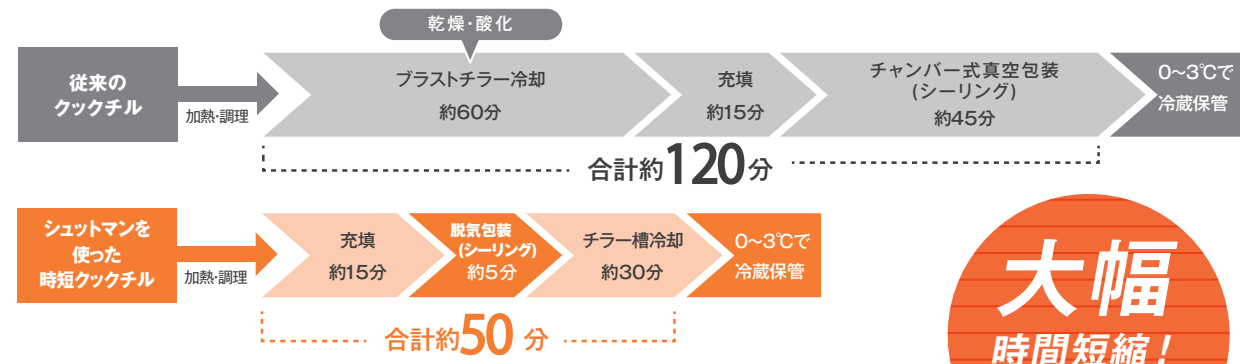


## 時短クックチルを実現

80Lの煮込み料理を調理後、2L×40個包装する場合

カレーなどの煮込み料理をクックチルシステムで提供する場合、シュットマンを使えば熱いままパックできるので、加熱後の冷却工程が不要になり、大幅な調理時間短縮を実現できます。  
(クックチルシステムでは加熱後30分以内に冷却を始め、冷却開始から90分以内に芯温0~3℃まで冷却します)



真空脱気包装機  
シュットマン 受注生産品

### 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		

### オプション品 Optional Accessories

商品の詳しい情報はこちらから▶



#### シュットマン専用架台

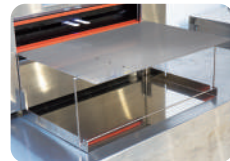
シュットマンでパックする際に食品を載せる架台です。食材に合わせて架台の角度を変えることができます。3段階の滑り止め付き。



●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。詳しくはこちらをご覧ください。



透明袋では見落とす可能性

Blue Packなら  
異物  
混入発見!



- 製品改良のため、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、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、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2022年2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/>

いのちをつなぐ

SARAYA

商品の詳しい情報は  
こちらから▶



High speed packing + Hot pack

熱いままでもパッキング

長尺のものから、やわらか食材まで幅広く対応





真空脱気包装機 シュットマン

# SHUT-MAN

Seal Hot Foods in Seconds

シュットマンは、独自の技術で食材を熱いまま、おいしいまま脱気包装が可能。熱いままパックできるので、冷ます時間を短縮し、作業性が格段に向上します。



### 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

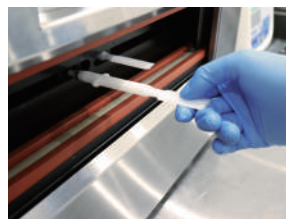
温度センサー異常、電流異常や挟みこみ異常時に安全監視機能が働き、プレスを自動的に中断し、事故を防止します。



### 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。

自動で  
パッキング作業  
スタート



### 脱着式ノズル

吸引ノズルは工具無しで取付け/取外しが可能となっており、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(最大400mm)、プレス圧力を秒単位(1/1000秒単位)で加圧するため、小さなシワにならずきれいに包装ができます。



### 3~5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、真空度数値制御により美味しさを保ったまま、高速真空包装が可能。

## 吸引手順 suction procedure

### step 1

食材を入れた袋をノズルに差し込むとノズルが自動的に左右に開きます。



### step 2

フレームが閉じ自動で脱気を開始します。



### step 3

吸引後、自動でシールされ、ノズルは元の位置に戻ります。



\*包装時間は脱気時間です。シーリング時間は含まれません。

High speed packing

Hot pack

# 高速パッキング + ホットパック

高速パッキング+ホットパックが作業時間と、食品の品質を改善！  
袋口が汚れていても、3~5秒<sup>\*</sup>で真空脱気包装が可能！

point

1

脱気だから、しっかりパックから優しいパックまで幅広く対応

point

2

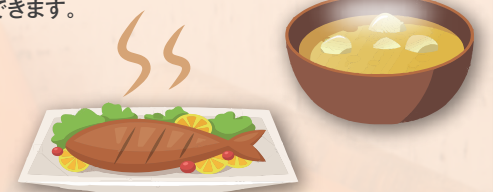
冷たいものから熱いものまで幅広く対応

真空吸引に伴う低温沸騰がないため、食材への影響が少なく、確実なパッキングが可能。

### ホットパック

煮込み調理品、煮物、焼き魚やソース類、出汁などもパッキングできます。

HOT!!



- 真空調理・凍結含浸調理対応
- マリネ等の食材への味入れ調理対応

脱気だから、やさしく食材をつぶさずパッキングができます。生食食材や調理済みの料理も状態や目的に合わせたパッキングが可能。

point

3

油付着袋でもシールが可能。3~5秒<sup>\*</sup>で高速パッキング

±1℃の高精細なヒーター温度制御技術により、作業者の熟練度、周囲温度、シール回数や電圧変動等の影響を受けず、確実なシールが可能です。また、ヒーター圧力を最適に制御しているため、袋口に油が付いていてもシールが可能です。高速パッキングなので作業性・生産性が向上します。



袋口に油が  
付いていても  
OK!