

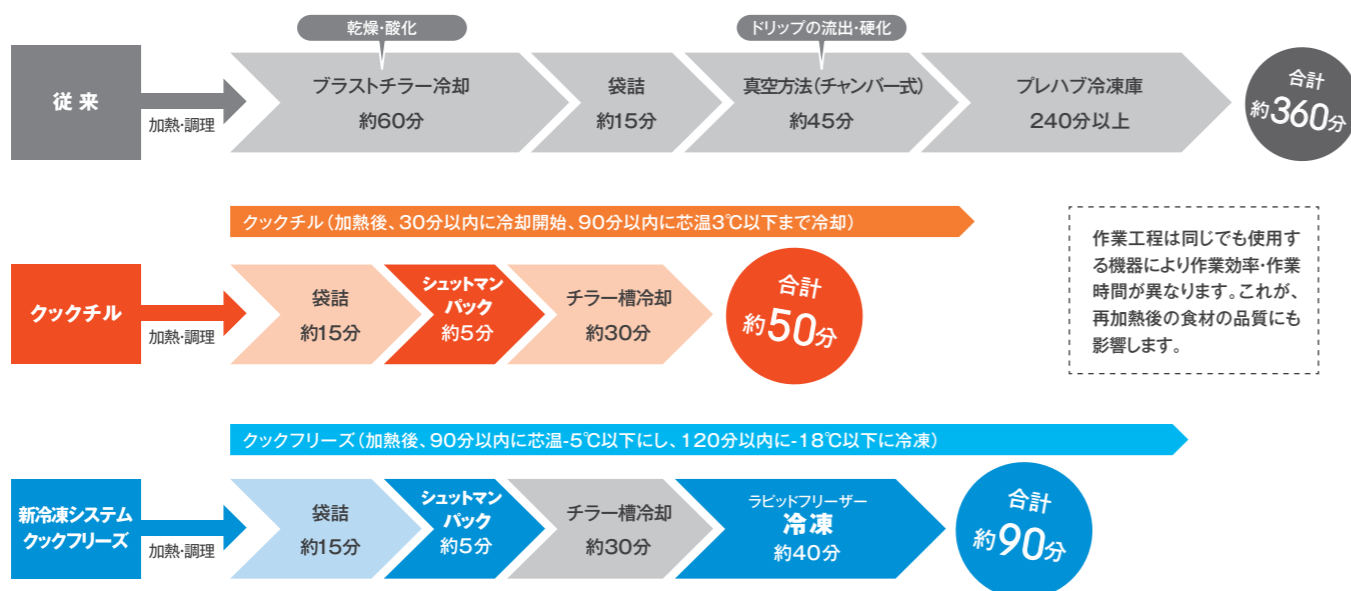


## シュットマンだから実現できる スーパークックチル & 新冷凍システムクックフリーズ

クックチルは「加熱調理後30分以内に冷却を開始する。90分以内に中心温度3℃以下まで急速冷却し、0~3℃で衛生的に保存し、食事を提供するタイミングで再加熱する」調理法です。また、クックフリーズは「加熱調理後30分以内に凍結を開始し、90分以内に中心温度-5℃以下にし、最終的に-18℃まで急速凍結して冷凍保存し、食事を提供するタイミングで再加熱する」調理法です。しかし、通常の冷却調理機器や包装機では、加熱した食材の粗熱を取り、包装すると時間内に既定の温度に納まらなかったり、食材を凍結できないケースがあります。



80Lの食材を調理後、2L×40個包装する場合



# SHUT-MAN

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

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 受注生産品

仕様	
型式	AST-7-400
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	最大1.1kW
最大シール幅	400mm
有効シール長さ	100~400mm
外形寸法	W815×D300×H510mm
本体重量	74kg
真空方式	ノズル方式
シール方式	熱線加熱方式

真空・脱気専用フィルム

ホットパックや食材・用途に応じた真空・脱気用フィルムをご用意しております。詳しくはご相談ください。



- 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、取扱店または当社にお尋ねください。
- 記載内容は2018年10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/>

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。

### AST機能 (自動スタート)

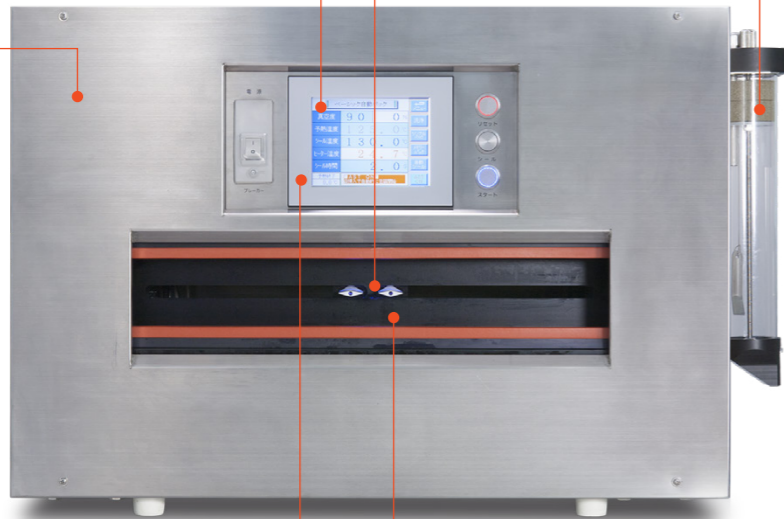
ノズルに袋を差し込むだけでセンサーが検知し、自動でパッキング作業がスタートし、作業性が向上します。



自動で  
パッキング作業  
スタート

### シール条件記録の 保存機能

HACCP管理に不可欠なシール品質、監視データ(時刻、真空度、シール時最高ヒーター温度、冷却温度)を自動的に最大3,000パックまで記録しSDカードに保存。SDカードへのデータはエクセル専用アプリ"Seal Inspector"で簡単に管理できます。また、10種類のシール条件が登録できるため、作業の標準化が可能です。



### 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。



### 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。

### 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、モーターでプレス圧力を秒単位(1/1000秒単位)で加圧するため小さな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 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。



<sup>\*</sup>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

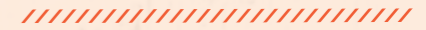


脱気だから、やさしく食材をつぶさずパッキングができます。生食食材や調理済みの料理も状態や目的に合わせたパッキングが可能。

point

2

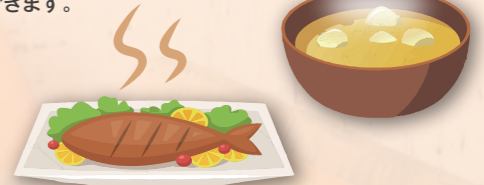
冷たいものから熱いものまで幅広く対応



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。



- 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

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!