

アスハル

真空パック器(脱気シーラー)

吸太郎

KYUTAROU



※実用新案/商標登録 登録済

真空包装業界騒然の低価格!  
専用ロール袋要らずでコストダウン!



### 生鮮食品・固形物はもちろん、汁物もOK!

※これらは全て吸太郎でパックしています



■ スライス肉



■ 魚の切り身



■ ベーコン等、加工肉



■ 惣菜



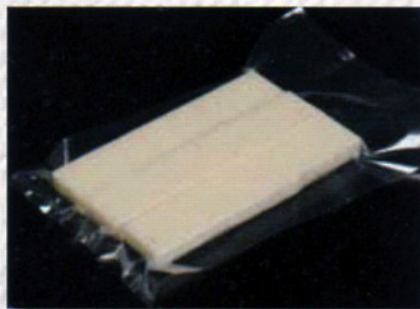
■ 漬物



■ カット野菜



■ 麺

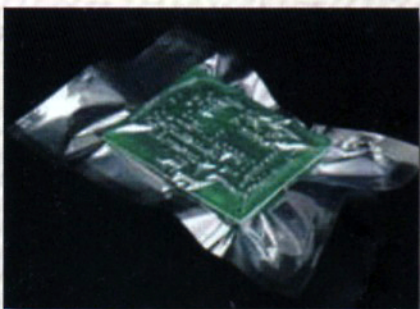


■ 餅



■ 地域特産物のお土産

### 食品以外にも活躍しています!



■ 電子基板



■ ネジ (錆び防止)



■ 電子部品

#### 真空の定義

JIS= 日本工業規格 (にほんこうぎょうきかく、Japanese Industrial Standards) における真空の定義は「大気圧より低い圧力の気体で満たされた空間内の状態」を差します。これは1気圧に対してではなく、周囲の圧力に対して、減圧された状態を示しており工業的に利用できる圧力として定義されています。インパルスシーラーのように、袋の開口部をシールするだけであれば、「真空」という言葉は使いません。封止した状態が、減圧になればその中は「真空」として一般的には表現されています。



# 真空パックでどんなメリットがあるの？

## 1. 事前調理することで、調理時間の短縮

予め調理しておくことで、調理時間を短縮。  
レストラン、ホテルなど様々な厨房で、事前調理した食品を真空パックしています。



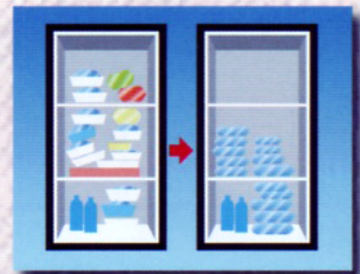
## 2. テイクアウト商品、地域特産物の販売

インターネットでの通信販売、店頭でのテイクアウト商品の販売。  
道の駅や農家が真空パックして地元で販売。  
真空パックで長年の夢だった新商品の販売が実現。



## 3. 効率の良い冷蔵庫の保管が実現

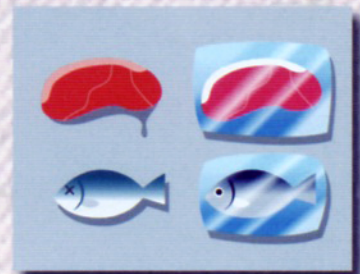
真空パックすることで冷蔵庫に重ねて収納。  
液体の漏れなどの心配がいません。  
保存期間を長くしながら、見やすい庫内を実現。



## 4. 鮮度保持に

真空パックした食品を冷蔵すれば、保存期間が2倍、  
冷凍保管なら、なんと3倍に！

※商品や保存方法により異なります。



## 吸太郎の特徴は？

- 市販の真空袋が使用できます。  
透明度の高い袋を使用すれば、商品価値が上がるほか、  
内容物に応じて、袋の種類を選択できます。
- 軽量コンパクト設計なので使用場所を選びません。
- 付属の集水タンクをセットすれば、液体物の真空パックも可能！

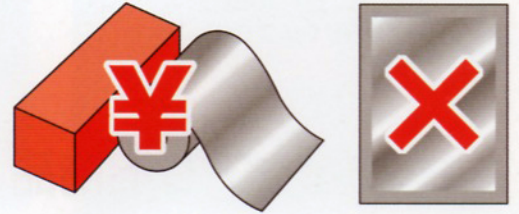




## 圧倒的なランニングコストの安さ！

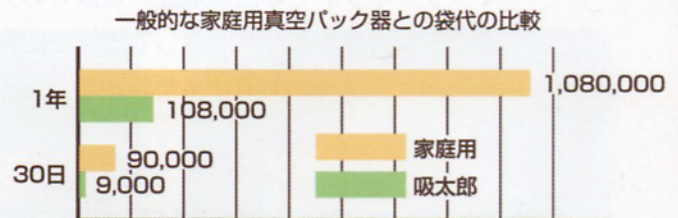
### ● 家庭用 真空パック器との比較 ●

- 1) 機械本体は安いけど、専用ロール袋が高い。
- 2) ノズル式じゃないから、市販の真空袋が使えない。



一般的な家庭用真空パック器  
 専用ロール袋の金額：1枚 40円～150円  
 市販の真空袋の金額：1枚 約15円

※ 袋サイズ 幅200mm×長さ300mm



**一日20袋の真空パックを30日使っただけで、¥81,000もお得!!**

### 付属品



テーブル



集水タンク




液体物の真空に

### 仕様

品名	吸太郎
品番	AS-V-001
真空能力	-60Kpa
重量	3.8Kg
電圧	100V 50/60Hz
シール幅	4mm
シール有効寸法	275mm
消費電力	150W
寸法	W 380×D180×H 80 (mm)



※仕様は予告なく変更となる場合がございます。

 **朝日産業株式会社**

本社 〒456-0053 名古屋市熱田区一番三丁目3番1号  
 TEL (052) 671-5191 FAX (052) 671-5196  
 E-mail : [aspal@asahi-sg.co.jp](mailto:aspal@asahi-sg.co.jp) Home page : <http://www.asahi-sg.co.jp/>

営業所 静岡、北陸、中部総業株式会社  
 Home page : <http://www.asahi-sg.co.jp/>

代理店

