

ドイツ BOSS Vakuum社
真空包装機



BOSS 真空包装機

made in Germany



衛生的なカットオフ機能

シーリングには、シール用「フラットヒーター」とカットオフ用「円形ヒーター」の2本を使用。「円形ヒーター」によりシール後、袋の余った部分を指先で切り取ることができます。開口近くに食材が付着した場合でも、カットすることで衛生的な保管が可能です。



スペーサーの活用

量の多い液体や大きさのある固体をパックする場合でも、付属のスペーサーを使用することで、袋の開口部のずれを防止。安全にシールバーにセットすることができます。また、チャンバー内容量を減らすことにより真空パック時間を短くできます。

※スペーサーは各モデルに2枚付属します



安全で衛生的なデザイン

チャンバー内は溶接箇所のないステンレス製シームレス加工でR構造。液こぼれや結露は底部の中心に集まるので、拭き取り清掃が簡単で衛生的です。ヒーター部は配線が露出せず、着脱が簡単で清掃性に優れています。

また、液こぼれや結露をポンプ内に再び吸い込むことを防ぐため、チャンバー内の蒸気は後方から排気される安全設計です。



真空ポンプの水抜き機能

全てのモデルに真空ポンプの水抜き機能が付いています。ポンプを暖機運転させることによりオイルの温度を上昇させ、オイルを攪拌して混入した水分を外へ排出し、オイルの劣化を防ぎ真空性能を維持します。MINI MAX-DD / MAX-DD は「SERVICE」キー、MAX 42-Sは「DAL」キーを押すことで水抜き機能が作動します。

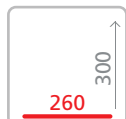


信頼のドイツブランドで シンプルにしっかりとパックする



MINI MAX-DD

場所をとらない
コンパクトマシン



シール有効寸法



MAX-DD

幅広いユーザーから
支持を受けるベストセラー

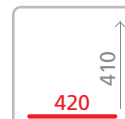


シール有効寸法

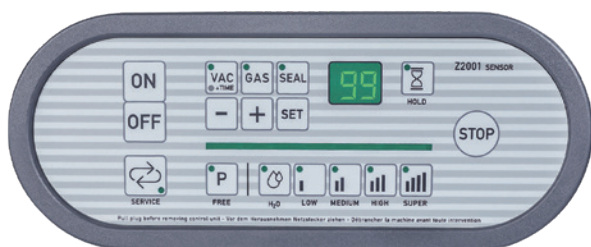


MAX 42-S

沸点検知機能がついた
ハイスペックモデル



シール有効寸法



コントロールパネル Z2001

5種類のプリセットプログラム

H₂O: 液体専用のプログラム

LOW: 柔らかい食材・葉野菜・カットフルーツなど

MEDIUM: 惣菜・加工食品など

HIGH: 硬い食材・加工肉など

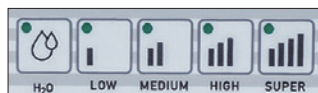
SUPER: 生肉の衛生保存・真調理など

その他のプログラム

・99種類のフリープログラム (FREE)

・マリネ専用プログラム (HOLD)

・真空ポンプの水抜きプログラム (SERVICE)



コントロールパネル Z3000

・沸点検知機能

・ステップバキューム

・99種類のフリープログラム (FREE)

・真空ポンプの水抜きプログラム (DAL)

モデル	外形寸法 (mm)			チャンバー内寸法 (mm)			シール開口寸法 (mm)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (50/60Hz・kW)	電流 (50/60Hz・A)	真空ポンプ (m³/h)	製品質量 (kg)	本体価格 (税抜)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	深さ							
MINI MAX-DD	357	458	333	285	350	150	260	1P 100V	0.35 / 0.45	6.0 / 7.3	8	33	518,000円
MAX-DD	430	508	403	350	400	180	320	1P 100V	0.55 / 0.55	9.4 / 8.5	16	50	678,000円
MAX 42-S	530	558	418	450	460	210	420	1P 100V	0.75 / 0.90	13.0 / 13.5	21	73	1,021,000円

BOSS Vakuu社の歴史「エキスパートによるエキスパートのための真空包装機」

BOSS Vakuu社は1959年に精肉加工のマイスター、ヘルムート・ボス氏によりドイツフランクフルト近郊のパート・ホンブルクにて設立されました。一家で精肉店を営む創業者のボス氏は、精肉とソーセージを真空パックすることのメリットに着目、ついに自らの手で真空包装機を開発しました。機器を使う立場のプロとして、真空包装機に求められることを徹底的に追求して得た結論は「シンプルにしっかりとパックする」というものでした。このコンセプトは今も変わらずBOSS社のすべての製品ラインアップに実現されています。



精肉店を営むヘルムート・ボス一家



第一世代の製品ラインアップ



現在の製品ラインアップ



世界に広がるBOSS社の販売ネットワーク

お問い合わせは親切とサービスの下記取扱店へ



株式会社エピック

輸入販売事業部
東京都港区南麻布1-24-4 2F TEL 03-5484-6711
<http://www.epic-co.com>

仕様は予告なしに変更されることがあります。