

量・質・味をそのままに長期保存

卓上真空包装機 FJ-500XL

株式会社なんつね 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41



- 電源 100V 仕様
- メモリ機能付き
- ソフトエア機能付きで商品と袋を傷めず真空
- 簡単シンプルな操作パネル

機械寸法：幅 500 ×奥行 660 ×高 490mm チャンバー内寸法：幅 430 ×奥行 500 ×高 85mm 最大シール幅：395mm (バーの長さ 410mm) 真空ポンプ：24m²/h (60Hz) 重量：70kg 消費電力：単相 100V 1.0kW ※要：20A プレーカー単独

問い合わせ TEL：072-939-1500 (代) FAX0：072-939-1504
E-mail：info@nantsune.co.jp (担当者 石田) http://www.nantsune.co.jp

VACUUM PACKAGING MACHINE
＜加工・調理＞

150年の伝統の味

Metzgerei Martin's Spice (メツゲライ マーティン スパイス)

株式会社なんつね 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41



Metzgerei Martin (メツゲライ マーティン) はドイツワインで有名な Rheinhessen (ラインヘッセン) 地方で 150 年以上続く老舗のお肉屋さんです。

Martin's Spice (マーティンスパイス) は、そのドイツ 150 年以上続く伝統的なソーセージの風味を出すために調合されたスパイスです。自然にある香辛料を独自製法でブレンドすることで、肉のうま味を引出し、味わいのある商品を作り出すことができます。

問い合わせ TEL：072-939-1500 (代) FAX0：072-939-1504
E-mail：info@nantsune.co.jp (担当者 石田) http://www.nantsune.co.jp

SEASONING
＜調理＞

立体的に冷却！ 食文化の未来を変える

3Dフリーザー

古賀産業株式会社 〒750-0092 山口県下関市彦島迫町 1-4-10



パーフェクトに近い再現性を実現する 3D 冷凍は、食の未来を変えて行きます。

超高品質冷凍とランニングコスト低減を同時に実現し、CO₂ 削減に大いに貢献する事で地球環境にやさしい食文化を創造します。

3D フリーザーは、超高品質冷凍・凍結時間の短縮・乾燥の抑制・デフロスト(霜取り作業)回数の減少が可能となります。3D フリーザーは、ACVCS (非貫流冷気システム) を搭載し食品全体を「立体的にムラ無く」包み込むように冷却・冷凍をしていきます。一般的なエアブラスト方式(冷気の強制循環)では食品に対し「直線的で一方向からの冷気」を当てるため凍結ムラがおこります。3D フリーザーではこれを解消し品質・効率の向上が可能となります。

機種：KQF-16A-300B 冷凍機一体型
冷凍機仕様：2.2kw(3HP)
外形寸法：幅 850mm 奥行 1335mm 高さ 2077mm
概算能力：1 時間当り約 7kg~10kg 凍結処理可能

問い合わせ TEL：083-261-4676 メール：info@koga-sangyo.com
担当者：営業部 1 課 柏原了 HP：http://www.koga-sangyo.com/

3D FREEZER
＜加工・調理＞

多彩な利用が可能

スクイザー II

不二精機株式会社 〒812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35



粘度の高い商品でもスクリュース式で押し出し可能。新商品の開発や小ロット生産の製造にもお勧め。コンパクト設計、スパナ・ドライバー等の工具を使わない分解・組立で洗浄も簡単。豊富なダイスでオリジナリティー溢れる商品製造が可能。またお客様オリジナルの形状製造の可能。ジビエを活用したオリジナルペットフード製造もお任せ。

機種：SQZ スクイザー II
外形寸法：幅 460mm 奥行 640mm ~ 高さ 1460mm
対応素材：洋菓子・和菓子・ペットフード他

問い合わせ TEL：0120-330-360 (本社：092-411-2977)
HP：http://www.fuji-seiki.co.jp/

SQUEEZER
＜加工・調理＞