

Line-up of SURE Sealer
石崎電機製作所のシーラーシリーズ

ワンランク上のシーラー



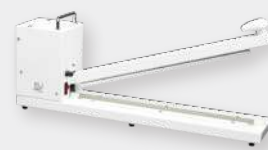
卓上シーラー標準タイプ
全4サイズ、2色展開
本体希望小売価格
¥10,000～40,000(税抜)



卓上シーラーカッター付きタイプ
全4サイズ、2色展開
本体希望小売価格
¥25,000～48,000(税抜)



卓上シーラー溶断タイプ
全2サイズ、2色展開
本体希望小売価格
¥20,000～30,000(税抜)



卓上長尺シーラー標準タイプ
全2サイズ、1色展開
本体希望小売価格
¥45,000～60,000(税抜)



卓上シーラーハイパワータイプ
本体希望小売価格
¥80,000(税抜)



卓上シーラーフリーハンドタイプ
全2サイズ
本体希望小売価格
¥60,000～80,000(税抜)



卓上シーラーオートタイプ
全2サイズ
本体希望小売価格
¥150,000～200,000(税抜)



スタンドシーラー
全3タイプ、7種類
本体希望小売価格
¥100,000～200,000(税抜)



株式会社 石崎電機製作所

製造・販売

石崎電機製作所は、半田コテや
ビニール接着機、裁縫用ヘラコテ
などを製造し続けて、九十余年、
業務用電熱機器のリーディング
カンパニーです。長年培ってきた
製造ノウハウを製品に活かし、
より確かなものをお客様にお届
けします。

製品に関するお問い合わせや、使い方・
修理などのご相談は
シュアーお客様相談センターへ

tel.048-931-3110

受付時間：
月～金/9時～12時・13時～17時
(祝日・年末年始・夏季などの休業日を除く)

ご使用の際は、取扱説明書をよくお
読みのうえ正しくお使いください。

●製品の色は印刷の具合で、実物と多
少異なる場合があります。

●製品改良のため、予告なく仕様・意匠
を変更することがあります。

●このカタログの内容は2018年10月
現在のものです。

東日本営業所

〒111-0051

東京都台東区蔵前3-5-15

tel.03-5687-7031

西日本営業所

〒550-0013

大阪市西区新町1-25-7

tel.06-6541-3893

SURE

Line-up of vacuum sealer

真空包装機 総合カタログ

経済的で高機能な
真空包装機ラインナップ



ISHIZAKI ELECTRIC MFG.CO.,LTD.

衛生面も、食材も、人にも優しい真空包装

長期保存

菌の繁殖を防ぐ

袋内を真空状態にし、空気を減らすことで菌の繁殖を減らします。これにより腐敗や酸化を防ぎ、長期保存が可能になります。当社の真空包装機は、最高真空度が-99kPaで、長期保存に最適です。

乾燥防止

水分の蒸発を防止する

真空状態の保存で、食材中の水分が蒸発してしまうのを防ぎます。また蒸発を防ぐことで、食材本来の風味や食感を維持し、冷凍焼けも心配ありません。

ニオイ移り防止

食材本来の風味を維持する

真空包装で、冷蔵庫・冷凍庫内でのニオイ移りを防ぎます。当社の真空包装機はオイルレスポンプを搭載しています。オイルの嫌なニオイを気にすることはありません。

スピード浸透

スピード浸透で時短味付け

食材内の空気を抜くことで、調味液などを食材に素早く浸透させます。短時間で味付けや、漬け込みをすることができます。当社の真空包装機はスピード浸透(時短)モードを搭載しています。

酸化防止

工業品にも最適サビ防止

水分の蒸発を防ぐことで、食品の酸化や工業品の酸化＝サビを防ぐことができます。また、長期間使用しない工業品や、すぐ湿気てしまう食品の保存など、吸湿対策にも最適です。

輸送時の固定

内容物を固定し破損を防ぐ

真空包装は、内容物を袋内で固定でき、輸送時の袋内衝突を防ぎます。また、当社製品に使用している高性能ヒーターは、着着ムラが起こりにくく、空気が入る心配もありません。

食材を真空包装する流れの例

食材を用意する

調理する

真空袋に入れる

真空包装機で脱気する

真空状態で封をする

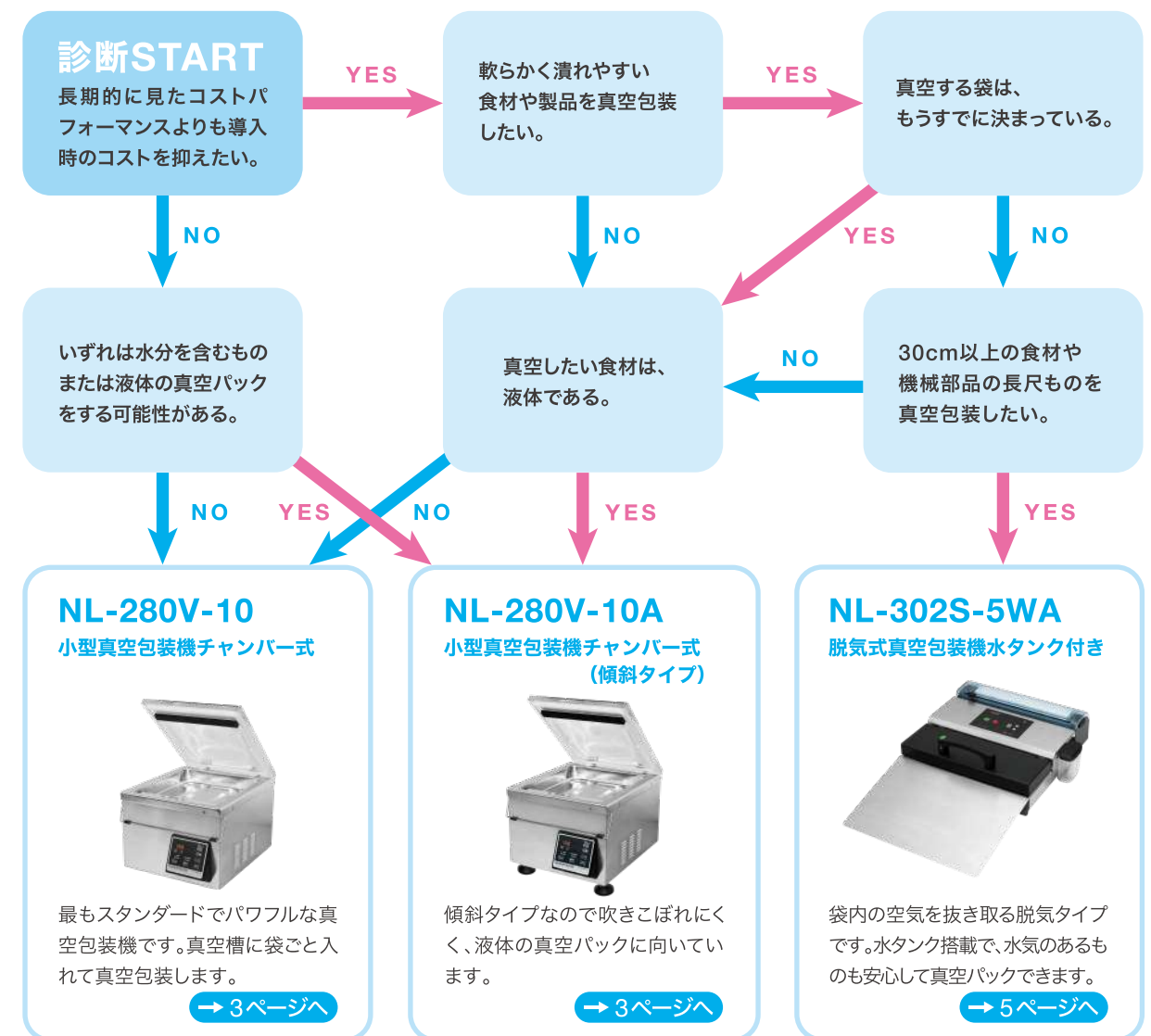
袋ごと保存する



条件に合わせて、最適な真空包装を

1 機種診断で、最適な真空包装機を選ぶ

真空包装機が気になるけど、どのタイプが最適なのかわからないという方は、まず真空包装機診断で条件に合わせて適正機種を選びましょう。



2 導入コストで選ぶ

本体希望小売価格(税抜)

¥448,000



NL-280V-10
小型真空包装機チャンバー式

→ 3ページへ

本体希望小売価格(税抜)

¥475,000



NL-280V-10A
小型真空包装機チャンバー式
(傾斜タイプ)

→ 3ページへ

本体希望小売価格(税抜)

¥98,000



NL-302S-5WA
脱気式真空包装機 水タンク付き

→ 5ページへ

小型真空包装机チャンバー式
通常タイプ /NL-280V-10
傾斜タイプ /NL-280V-10A



圧倒的真空度とシール力、 オイルレスポンプでも パワフル真空包装

最高到達真空度、約-99kPa以上を実現するパワフル吸引。
老舗シーラーメーカーだからそのシール力で、
真空度を維持したまましっかりシール包装します。

最高到達真空度
約-99kPa

高性能250℃
ハイパワー
ヒーター搭載

用途で選ぶ、2タイプ



平置きタイプ

肉、粉物、干物、工業用品など比較的水分の少ないものに対応したタイプです。

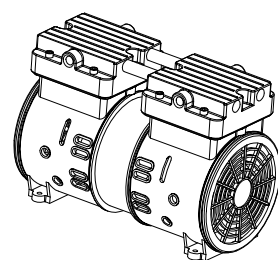


傾斜タイプ

煮物の煮汁や、味付けの調味液など、水分のあるものに対応できる脚付傾斜タイプです。



オイルレス真空ポンプで コストダウン



オイル関係のお手入れや消耗品交換は一切不要。オイル交換の手間や、交換コストを抑えられます。オイルのにおい移りも無いのでクリーンな真空パックができます。

シール失敗を減らす 抜群なシール力



高性能ヒーターによる抜群のシール力でシール失敗による袋のロスを削減できます。真空包装用のナイロンポリ袋や、ガゼットアルミ蒸着袋など、多彩な袋素材に対応できます。

スピード浸透モードで 仕込み時間短縮



ビクルス

通常浸け置き
約1〜3日

小豆

通常浸け置き
約24時間

「スピード浸透モード」は設定した真空度と大気圧の圧力変化を最長30分繰り返すことにより、食材への調味液の浸透を促進させます。調味量などが最小限で済むため、コスト削減になります。

使いやすさを求めた、 細かなこだわり

傾斜タイプなら、水物も真空パック可能

液体を真空パックすると減圧により沸騰して吹きこぼれてしまうことがあります。傾斜タイプなら、水物でもしっかり真空パックできます。
※液量は袋の1/3ぐらいまでにしてください。

真空槽もお手入れ簡単

ヒーターユニットは簡単に取り外しが可能です。ステンレス仕様で汚れも落ちやすく、真空槽の拭き掃除などがスムーズに行えます。

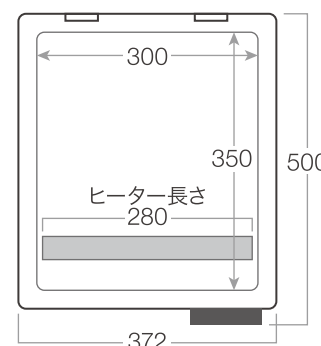


コードを守る 電源コードストッパーとL字コード

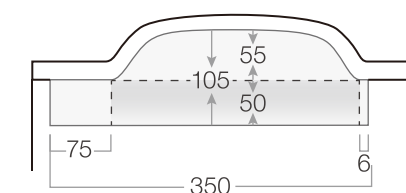
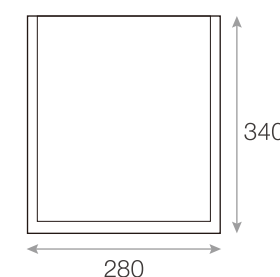
電源コードは強く曲げてしまうと破損の恐れがあります。そのため、L字コードと、電源コードストッパーを採用しました。ストッパーは本体を壁際に設置する場合に壁との隙間を作り、電源コードを守ります。



上面寸法



使用可能な袋の最大寸法
幅280×高さ340mm



真空槽側面寸法
真空槽容量:7.6ℓ
幅280mmまでの袋が使用可能



たくさんのお客様に ご愛用いただいております



1日に50回程度使用していますが、シール力が衰えず、袋が重ならないもしっかり包装ができるのが、この製品の魅力です。それにより、シールの失敗も減り無駄が無くなりました。また、オイルレスポンプということで、オイル交換等のメンテナンスのコストが掛からないのも嬉しい点です。

「シールの失敗が 無くなりました！」

東京都江東区
フレンチレストラン

料理全般に使用
ご使用年数:3年半

機械部品を真空包装しています。以前は他社の脱気式を使用していたのですが、真空度の弱さや使い勝手が不満でした。空気に弱く錆がでやすいデリケートな部品のため、高真空を実現できるこの製品に変えてからクレームがなくなりました。操作性も簡単で老若男女問わず積極的に使用しています。

「高真空のおかげで 錆が起こらなくなりました！」

千葉県習志野市
精密金属部品製造

機械部品の保存に使用
ご使用年数:1年未満

脱気式真空包装機水タンク付き
NL-302S-5WA



ロール袋で長尺物も、 内容物に合わせて 最適な真空包装を

専用袋の口だけを真空槽にセットする脱気タイプで、
内容物に合わせた長さで真空包装ができます。
自在に長さを調節できる、ロール袋付きです。

真空度の手動調節で 軟らかい食材も潰さず真空



手動真空モードはボタンを押している間だけ
脱気します。脱気具合を手で調節しながら
真空パックすることができるため、軟らかい内
容物も形を保ったまま、潰さずに真空包装が
可能です。

ロール袋付属 長さに縛られない真空包装



内容物のサイズに合
わせて自在にカットで
きる専用ロール袋と、
本体にセットできる
ロールボックス付き
で、作業もスムーズ。

←専用袋使用
↓専用ロール袋使用



最高到達真空度
約-95kPa

NEW
水タンク
搭載
液吸い
対応



本機で真空パックをするには、
専用袋が必要です。
詳しくはP.10をご覧ください。

2種類の水タンクで 吸い取り対策



付属品 130cc
水タンク
別売品 600cc
オプション水タンク

水分の多い食材も、万が一水分を吸い込んで
も大丈夫。吸い込んだ水分は真空槽の中で溢
れてしまうことなく、水タンクに溜まります。使
用後の水タンクは、真空包装機本体から取り
外して洗えるため衛生的です。

使いやすさを求めた、 細かなこだわり

到達真空度、-95kPa 以上

一般的な脱気式の真空パック機やノズル式脱気シーラーは到達真空度
-60~-80kPaですが、本機はチャンバー式真空包装機に匹敵する高真
空度-95kPa以上を実現しました。

強力なシールを実現する高性能ヒーター

溶着部温度250℃の高性能ヒーター
により真空専用エンボスタイプのナイ
ロンポリ袋に幅広く対応します。
またシーリング不良による真空パック
失敗を減らします。



シーラーとしても使用可能

本機は、シーラーとしても使用可能で
す。高性能ヒーターにより、真空専用エ
ンボスタイプナイロンポリ袋のほか、幅
広い材質の袋をシーリングできます。
※ポリエチレン(PE)0.03mm
エンボス専用袋(PE/PA)0.075mm



たくさんのお客様に ご愛用いただいております



購入前、チャンバー式で各社の
製品を探していましたが、導入
価格でなかなか購入に踏み出せ
ませんでした。そこでこちらの卓
上タイプを見つけ、チャンバー式
では無いものの業務用として長
期的に仕事をサポートしてくれ
る、こちらの商品に決めました。
値段も、性能も満足です。

「コストパフォーマンスも
満足しています!」

大阪府高槻市
インドカレー料理屋

カレーの保存に使用
ご使用年数:1年未満

製品を製造する際に材料が余っ
てしまうこと多く、防錆油を使用
して保管をしていました。しかし
長期保管していた場合、次に製
造する際に錆びて使えないこと
が多く、材料ロスが問題でした。
この製品を導入してからは保管
していた材料が錆びることがな
く、材料ロスが削減出来ました。

「材料ロスが
無くなりました!」

長野県諏訪市
精密金属部品製造会社

機械部品の保存に使用
ご使用年数:1年半

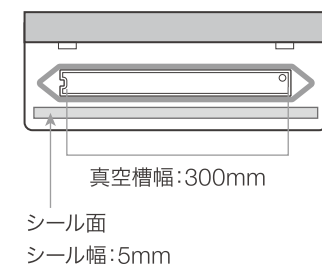
2タイプの専用フィルムで 高真空を実現



専用袋と同時使用で しっかり真空

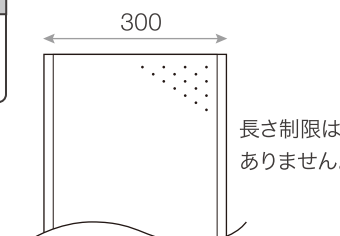
真空包装専用の定型サイズのエン
ボスポリ袋を7種類、好きな長さ
にカットできるロールタイプを2種
類、全9サイズをご用意しました。

真空槽:上面寸法



シール面
シール幅:5mm

使用可能な袋の最大寸法
幅300mm



長さ制限は
ありません。

※ 本機には専用エンボス付き
ナイロンポリ袋もしくは、
ナイロンポリロールが必要です。

低温調理器
TC-900

電動ポンプの パワフル循環機能で、 一定温度を保つ

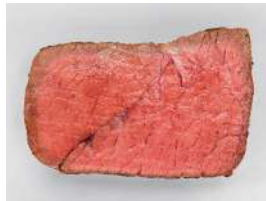
電動ポンプ式の低温調理器です。電動ポンプでパワフルに水を循環することで、温度の上昇も早く、鍋内の温度差を減らし、一定温度に保ちます。

低温調理のメリット

ローストビーフを例にすると、一般的なオープン調理の場合、100℃以上で長時間じっくり火を通します。しかし低温調理器を使用すると、真空パックしたお肉を60℃程度のお湯の中に入れて放置するだけ。一定温度を保つため、吹きこぼれの心配もなく、目を離しても安心です。

柔らかくジューシーに、 旨味を閉じ込める

低温での調理は、タンパク質の凝固、肉汁や旨味の流出を防ぐことができ、柔らかくジューシーに仕上がります。



調味液は最小限に

真空包装と同時に使用すれば、オイルをたっぷり使用するコンフィや、煮豚など食材が浸るほどの調味液は必要です。使用最小限の調味液で調理が可能です。



作れる料理は様々、調理時間も大幅短縮



⌀ 60℃ / 1時間 30 分

ローストビーフ

低温調理することで、中に旨味が閉じ込められ、ジューシーで柔らかくなります。



⌀ 61℃ / 1時間

サラダチキン

パサつかずジューシーに仕上がるのはもちろん、袋内の調理なら、使用する調味液も少量で済みます。



⌀ 40℃ / 1時間

コンフィ

通常調理では大量のオイルを必要としますが、最低限の量でしっかり調理ができます。



⌀ 68℃ / 30 分

温泉卵

低温かつ一定温度での調理が必要な温泉卵も、低温調理器が最適です。

防水規格
IPX7
取得

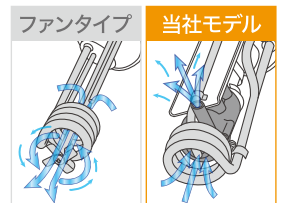
電動ポンプ
搭載



使いやすさを求めた、 細かなこだわり

パワフルに水流循環 電動ポンプ採用

一般的なファンタイプではなく電動ポンプを採用し、水流循環と温調で、槽内全体をムラなく均一温度に保ちます。



IPX7取得の防水仕様

本体はIPX7取得の防水仕様です。IPX7とは本体を水深1mで30分間放置した時、浸水がない場合の規定で、コントロールパネルに水がかかったり、万が一本機が水の中に入ってしまった、大丈夫です。※自社調べ



調理終了お知らせアラーム

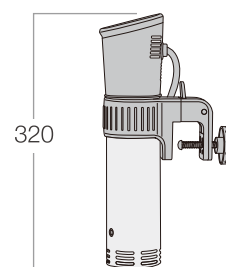
低温調理をスタートさせると、設定時間のカウントダウンが始まります。終了すると電源の操作をOFFにするまで1分毎に、調理終了のお知らせをします。調理しすぎてしまう心配ありません。

調理に合わせて 細かな設定

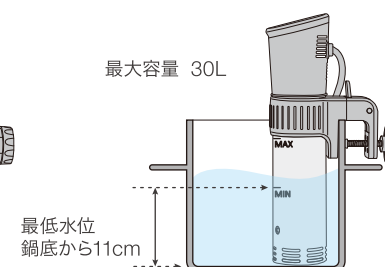
0.1℃単位の温度設定と、1分単位の時間設定が可能で、繊細な料理にも対応できます。5℃～95℃までの温度設定と5分～99時間の時間設定が可能です。



本体寸法



使用できる鍋について



業務使用も家庭使用もお任せください

様々な形状の鍋に対応できます

寸胴鍋、家庭用深鍋、水槽、クーラーボックス等の耐熱仕様の容器にご使用いただけます。

最大容量
30L



寸胴鍋



深鍋

最低水位
11cm



アクリル水槽



クーラーボックス

ハンドル固定つまみでしっかり鍋を固定

● スライド式ハンドル

上下にスライドできるハンドルで、鍋の深さや水深の状況に合わせて幅広く対応が可能です。ハンドルの上下は片手で簡単に操作できます。

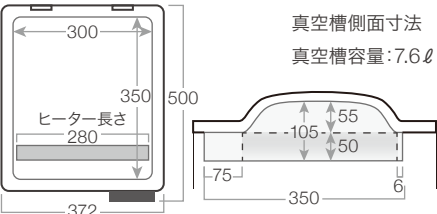


● 鍋を傷つけない固定つまみ

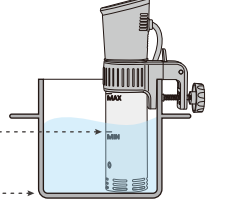
鍋と本体を固定する部品は、しっかりと固定されると、空回りする仕様です。大事な鍋にキズをつけません。



真空包装机仕様一覧

真空包装机チャンバー式 NL-280V-10/NL-280V-10A		本体希望小売価格 ￥448,000 / ￥475,000 (税抜)	
	シール時間	設定時間:6.0〜0秒(0.5秒間隔)	製品寸法 幅372×奥行500×高さ355mm (フタ開時560mm) ※後ろ面金具凸40mm含む ※幅はロックレバー突出12mm含む ※奥行は操作盤45mm凸、 本体プラグ5mm凸含む
	冷却時間	2秒	
	最大適応袋寸法	幅280×長さ340mm	
	シール寸法	長さ280×幅10mm	
	質量	約27.5kg	
	繰り返しモード	3分毎に設定真空度と大気圧付近のくり返しを最大10回行う	
定格	AC100V 50/60Hz	連続使用時間	真空槽寸法 幅300×奥行350×高さ105mm
定格消費電力	ヒーター加熱時:1100W 真空時:370W/420W	2時間(ショット間休止時間:30秒) (約100ショット)	
真空設定	最大:100% 自由設定50〜100%	フタ材料	
真空ポンプ	オイルレス	電源コード	
到達真空度	約-99kPa以上	電流ヒューズ	
接着部温度	約250℃	付属品	
脱気速度	約77ℓ/分		
		上面寸法 	

脱気式真空包装机 水タンク付き NL-302S-5WA		本体希望小売価格 ￥98,000 (税抜)	
	最大適応袋寸法	幅300mm	製品寸法 幅390×奥行392×高さ150mm (ロールボックスを含む) ※電源プラグを接続した場合は幅415mm
	シール寸法	長さ300mm×幅5mm	
	質量	約8.2kg(傾斜トレイ1.0kgを含む)	
	連続使用時間	2時間(ショット間休止時間:30秒) (約100ショット)	
	電源コード	3芯キャプタイヤ VCTF 0.75mm ² 有効長1.8m	
	電流ヒューズ	250V 10A	
定格	AC100V 50/60Hz	付属品	【別売品】オプション水タンク OP-MT300 ¥25,000(税抜) 寸法: 直径116×高さ129mm (突起物を含む) タンク容量: 約600cc 
定格消費電力	630W		
真空設定	自動/手動		
真空ポンプ	オイルレス		
到達真空度	約-95kPa以上		
接着部温度	約250℃		
脱気速度	約16ℓ/分		
シール時間	設定時間:6.0〜0秒(1秒間隔)		
冷却時間	3秒		

低温調理器 TC-900		本体希望小売価格 ￥25,000 (税抜)	
	防水規格	IPX7	最大容量 30L 最低水位 鍋底から11cm 
	安全保護機能	最低水位感知 温度過昇防止	
	質量	約1.5kg(電源コード含む)	
	電源コード	有効長1.25m	
	製品寸法	幅85×奥行172×高さ320mm	
	最大容量	30L	
定格	AC100V 50/60Hz		
定格消費電力	840W		
温度設定範囲	5℃〜95℃(0.1℃単位)		
時間設定範囲	5分〜99時間(1分単位)		

各種サプライ品		
型番	商品名	入数
真空包装机チャンバー式 NL-280V-10・NL-280V-10A		
NPH-U280	ヒーターユニット	1本
NPT-280	フッ素樹脂絶縁粘着テープ	2枚
NPP-280	フタ用パッキン	1本
NPG-280	圧着シリコンゴム	1本
脱気式真空包装机 水タンク付き NL-302S-5WA		
NPH-300S-5	ヒーター	5本
NPN-300S-BK	フッ素樹脂絶縁粘着テープ(黒)	5枚
NPN-300S-BW	フッ素樹脂絶縁粘着テープ(茶)	5枚
NPG-300S	圧着シリコンゴム	1本
NPP-300S	パッキン	2本
NPS-300S	交換セット ●ヒーター ●フッ素樹脂絶縁粘着テープ(黒) ●フッ素樹脂絶縁粘着テープ(茶)	各 2本

真空包装机専用
エンボス付き
ナイロンポリ袋・ロール



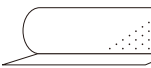
耐熱温度
-30℃〜100℃
ボイル・冷凍、真空包装に
ご使用いただけます。

食品衛生法適合
食品衛生法、食品、添加
物等の規格基準(昭和34
年厚生省告示第370号)
に適合しています。

**真空度アップ
エンボス加工**
片面エンボス加工で、袋内
の空気を効率良く脱気する
ことができ、真空度が高くな
ります。



エンボス付きナイロンポリ袋・ロール ラインナップ

型式	PAP-012025-B		PAP-015020-B		PAP-018026-B	
対応機種	チャンバー式・脱気式		チャンバー式・脱気式		チャンバー式・脱気式	
巾×長さ	商品イメージ	120×250mm	商品イメージ	150×200mm	商品イメージ	180×260mm
袋入数		100枚		100枚		100枚
重量		約0.51kg/100枚		約0.51kg/100枚		約0.78kg/100枚
厚み		0.075mm		0.075mm		0.075mm
ケース入数		2000/枚		2000/枚		1000/枚
ケース重量		約10.70kg		約10.70kg		約8.20kg
型式	PAP-020030-B		PAP-025035-B		PAP-030040-B	
対応機種	チャンバー式・脱気式		チャンバー式・脱気式		脱気式	
巾×長さ	商品イメージ	200×300mm	商品イメージ	250×350mm	商品イメージ	300×400mm
袋入数		100枚		100枚		100枚
重量		約1.01kg/100枚		約1.47kg/100枚		約2.02kg/100枚
厚み		0.075mm		0.075mm		0.075mm
ケース入数		1000/枚		1000/枚		1000/枚
ケース重量		約10.50kg		約15.10kg		約20.70kg
型式	PAP-045045-B		PAP-0201500-R		PAP-0301500-R	
対応機種	弊社の真空包装机ではご使用できません		チャンバー式・脱気式		チャンバー式・脱気式	
巾×長さ	商品イメージ	450×450mm	商品イメージ	200mm×15m	商品イメージ	300mm×15m
袋入数		100枚		2本		2本
重量		約3.42kg/100枚		約0.51kg/2本		約1.42kg/2本
厚み		0.075mm		0.075mm		0.075mm
ケース入数		500/枚		20本		20本
ケース重量		約17.50kg		約9.80kg		約14.20kg