

日本の「中食」を美味しくします！



- フラッシング方式の採用で簡単にガス置換が行えます。(特許出願中)
- 内容物の形状を損ないません。(加圧包装)
- 脱酸素剤と比較して即効性があります。



G-300-10W

■ 包装内容別ガス置換効果

ガス	食品	効果
窒素ガス	ドライミルク	酸化防止
	日本茶	ビタミンの損失防止
	紅茶	香気の散逸防止
	油菓子	脂肪の酸化防止
	粉末ジュース	ビタミンの損失防止
	削り節	色素の発色

ガス	食品	効果
窒素ガスと炭酸ガス	調味加工品	微生物抑制、旨味の保持
	生肉	肉色素維持、微生物抑制
	ハム	色素の酸化防止
	チーズ	ビタミンの損失防止
	カステラ	カビの発育防止
	ピーナッツ	脂肪の酸化防止
炭酸ガスと酸素	生肉	色素発色、微生物抑制

※ 包装資材、置換比率、気温等の条件により実際の効果が得られない場合があります。

ガスフラッシングシーラーをお使いいただくと・・・

こんなところでお役に立ちます

製茶、珈琲店、惣菜店、デパ地下店、宅配ケータリングサービス、フレッシュベーカーリー店、和菓子店・洋菓子店

酸素をなくすことの効果

- 味覚・栄養価・色調・香りを保持します。
- カビ・害虫に対する食品の衛生性を向上します。

不活性ガスを充填する効果

- 酸化による品質劣化を抑制します。
- 空気中に含まれる水分結露を抑制します。



主な仕様

型式名称	G-300-10W (仮称)
電源	AC100V
消費電力	1.05KW
加熱時間	0.1～2.3sec.
シールサイズ	長さ300mm x 幅10mm
機械寸法	約 幅 360 mm x 奥行 390 mm x 高 370 mm
機械質量	約 15 kg

ガスフラッシングシーラーにお勧めの包装資材；規格袋のご紹介

専用チューブ規格袋

PA シリーズ

加圧包装により包装資材コストを軽減できます！



PAシリーズの特徴

■ 商品を曇らず美しく

優れた透明性、光沢性に加え特殊防曇加工を施していますので商品価値をいっそう高めます。

■ いつまでもみずみずしく

特殊防曇加工によって、フィルム内面に曇りの原因となる水滴が付かず、水膜を形成するので水系好気性腐敗菌による劣化を抑制します。

■ 優れた強度

OPPフィルムに比べ、シール強度があり、包装作業時や輸送中の破袋がなく安全です。

■ 食品の包装に

食品衛生法に基づく厚生省告示第20号に適合しておりますので安心してお使いいただけます。

専用三方シール規格袋

XH シリーズ

光触媒により鮮度保持効果があります！



XHシリーズの特徴

■ 光触媒の効果により、抗菌効果があります

■ 商品を美しく

優れた透明性、光沢性で商品の価値をいっそう高めます。

■ ガスバリア性包材を採用

ガスバリア性に優れたクラレ延伸エパールと特殊ポリエチレンを採用し、高いレベルの気密性があり、ガス充填包装に適しています。

品名	サイズ：厚 x 幅 x 縦 (mm)	ケース入数 (枚)
PA-190	0.05 x 140 x 190	1,000
PA-270	0.05 x 140 x 270	1,000
PA-300	0.05 x 240 x 300	1,000
XH-14	0.05 x 140 x 200	2,000
XH-20	0.05 x 200 x 300	1,000