やわらかいものや液体まで食材に合わせた特殊パック

ソフト開放

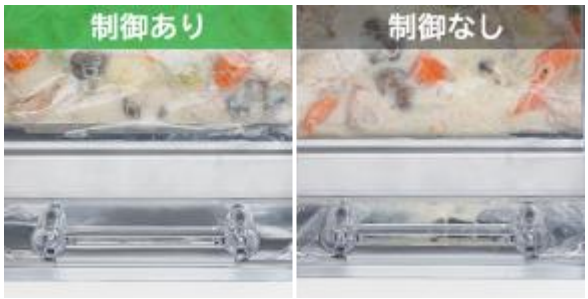
庫内を真空状態にした後、気圧をゆっくり戻すことで、やわらかいものや形の崩れやすいものもやさしく真空包装できます。

●豆腐の真空包装

真空反復機能

カレーやシチューなどの液体の真空包装時、真空引きをくり返すことでチャンバー内での吹きこぼれを軽減します。

●ホワイトシチューの真空包装



「含浸モード」搭載

凍結含浸法は食材の見た目や風味をそのままに、舌でつぶせるほどのやわらかさにできる調理方法です。
喫食者が食べる喜びを感じることができ、病院や福祉施設から注目されています。

●凍結含浸法の流れ

※凍結含浸法は、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが発明した特許技術です。