

アスハル

# 吸太郎

半自动式真空包装机

不需专用真空袋，  
节省包材费用！



## 吸太郎的优点

- 可使用一般市售真空袋 例如使用透明度高的袋能使商品价值感提升;或是依据商品内容选择袋子的种类等。
- 轻巧设计、节省空间
- 只要装上附属的集水筒，液态商品也可真空包装！

生鲜食品类



加工肉类



不仅生鲜食品、固态物可包装  
液态食品也OK！



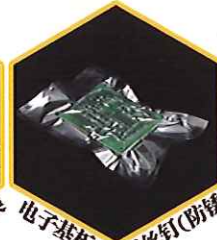
蔬果类

地方特产等



腌渍物

面食、饼类



电子基板

螺丝钉(防锈)

## 真空包装的优点

### 事先调理使料理时间减缩

餐厅、饭店等,皆将事先调理后的食品真空保存。

### 外带商品、地方特产品贩卖

网络商店、店面外带商品、休息站、以及农业者等皆将商品真空包装保存鲜度后贩卖。  
真空包装实现了长久以来的梦想。

### 节省冰箱保存空间

真空包装后的食物不需担心液体等的流出可放心重迭收纳。既可延长保存期限,冰箱收纳的拿取更方便!

### 保持鲜度

真空包装食品以冰箱冷藏时,保存期限增加2倍,以冷冻保存时可增加3倍!  
※依商品及保存方式会有相异

产品名称	吸太郎 KYUTAROU
型号	AS-V-001
真空能力	-60Kpa
重量	3.8 Kg
电压	100V/220V 50/60Hz
封口线宽度	4mm
封口范围	275mm
耗电电力	150W
尺寸	W380xD180xH80(mm)