

kitazawa

スービットクッカー

Sous-vide Cooker



◀ 低温調理でフルーツコンポートをつくりました！
MOVIE はこちらから。



真空調理に、多く使用される加熱調理器「スービットクッカー」。繊細な温度管理が求められる真空調理において、0.1℃単位で温度の調節ができる北沢産業のスービットクッカーはまさに最適です。本体は着脱式のため鍋やポットにも取り付けることができ、ケータリングなどの持ち運びも可能です。

kitazawa

スービットクッカーではじめる真空調理法 -Sous-vide Cook-

真空調理法とは、食材の持ち味を最大限に生かすため考案された調理法の一つです。耐熱性の専用フィルムで真空包装した食材を、58℃～95℃の湯中で調理します。食材ごとに最適な温度で仕上がりをコントロールできるため温度管理の難しいローストビーフなども簡単に作ることができます。深刻化する人手不足への対応も、事前に調理・保存することができる真空調理なら対応可能です。品質の改善と人手不足の改善、両方に適した調理法と言えます。



真空調理の 大まかな流れ



サミック社について

スービットクッカーの製造メーカー、サミック社は1961年創業、本社はスペインのバスク地方にあります。近くには「世界一の美食の街」といわれるサン・セバ스티アーンがあり、そこで働くプロのシェフから常に新しい情報を聴き取り製品開発を行なっています。サミック社は食に精通した食品加工機器メーカーです。



スービットクッカー 仕様表



型 式	KSV-9-1 本体	KSV-9-2 本体	
外形寸法	間口 (mm)	124	124
	奥行 (mm)	140	140
	高さ (mm)	360	360
電 源	1φ100V	1φ200V	
消費電力 (kW)	1.2	1.6	
設定温度範囲 (℃)	5~95	5~95	
設定時間範囲	1分~99時間	1分~99時間	
最大水量 (L)	28	56	

※ 価格はオープン価格となっております。

オプション



型 式	1/1 サイズ ウォータータンク	2/1 サイズ ウォータータンク	
ウォーター バス寸法	間口 (mm)	335	660
	奥行 (mm)	600	600
	高さ (mm)	288	288
	タンク容量 (L)	28	56

※ 価格はオープン価格となっております。
※ 2/1 サイズは KSV9-2 専用となります。

その他オプション



新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社
〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10

北沢産業

検索



支 店 札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡

営業所 旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 水沢 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井
京都 神戸 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄

出張所 釧路 三重 長野 和歌山 松江 徳島 大分

※ 仕様、価格はカタログ制作時点のものです。
※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますのでご了承ください。

Ki-356.2024.1 (ES) 1,000

kitazawa 真空包装機

Vacuum Packaging Machine

MOVIE



For smartphone

素材の鮮度保持に！



真空包装することにより、食品の劣化を抑制します。品質を保ち、食材ロスを減らします。ソースやスープなどの液体にも対応しています。

調味液の浸透が短時間に！



フルーツのコンポートや煮物などの本来、味が染み込むまで時間のかかる食材でも、真空包装機を使えば短時間で味を浸透させることができます。

食品の冷凍に！



真空包装された食品は冷凍障害を受けにくいため、食品を最適な状態で長期間保存できます。



SE シリーズ ディスプレイ



SU シリーズ ディスプレイ

SE-208

SU-310

SU-416P+



サミック社について

サミック社は 1961 年創業、本社はスペインのバスク地方にあります。近くには「世界一の美食の街」といわれるサン・セバスティアンがありそこで働くプロのシェフから常に新しい情報を聴き取り、製品開発を行っています。サミック社は食に精通した食品加工機器メーカーです。



肉・魚・野菜などの食材や、スープ・ソースなどの液体まで真空包装することで鮮度や美味しさをそのままに、長時間の保存を可能にします。北沢産業の真空包装機は、多様な機能を備えた SU シリーズと、簡単操作でコストパフォーマンスに優れた SE シリーズの 2 モデルをラインナップしております。

kitazawa



バナナ



シチュー



サラダ

バックノームは、真空包装機の機能を利用して、容器ごとの中を真空にすることが
できるホテルパンです。食材のおいしさを逃さずに封じ込め、変色も軽減。
鮮度が保たれるため、食材のロスが大幅に減り、様々なコスト削減に役立ちます。

CHECK! ▶
使い方はこちらから



バックノーム

Vac-norm



- 真空用フィルムなどの使用量や食材を入れる手間が大幅に減ります。
- 使い捨てではありませんので、継続的な環境保護にも貢献いたします。
- フィルム真空ができない潰れやすい食材も真空保存することが可能です。
例) レタス等の葉野菜・カット済の野菜や果物等
- 酸化による変色を軽減します。
- 保管、配送、再加熱などに適しています。



◀ CHECK!

バナナをつかって変色の比較をテストしたところ
明確な差が出ました。動画でご確認ください！

※真空調理を目的としたものではありません。

バルブ

容器

フタ (樹脂性)
フタをしたまま中を確認できるので
主に保存を目的とした場合におすすめです。

パッキン

フタ (ステンレス製)
主に再加熱を目的とした場合におすすめです。

真空包装機 仕様表



型 式		SE-208	SU-310	SU-416P+
外形寸法	間 口 (mm)	338	384	484
	奥 行 (mm)	431	465	530
	高 さ (mm)	345	420	455
チャンバー	間 口 (mm)	288	330	430
	奥 行 (mm)	333	360	415
	高 さ (mm)	110	155	180
シール長さ (mm)		280	320	420
電 源		1φ100V	1φ100V	1φ100V
消費電力 (kW)		0.73	0.94	0.94
本体重量 (kg)		24	34	65

※ SU-310 と SU-416 は、ガス封入機能付きもございます。
※ 価格はオープン価格となっております。

バックノーム 仕様表

容 器

ホース

※ 容器を真空にする際に
必要となります。



フタ / 樹脂性

フタ / ステンレス製

1/1

1/2

1/3



間 口 (mm)	528	325	325
奥 行 (mm)	323	265	175
深 さ (mm)	100・150・200	100・150	100・150

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社

〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10

北沢産業

検索



支 店 札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡

営業所 旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 水沢 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井
京都 神戸 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄

出張所 釧路 三重 長野 和歌山 松江 徳島 大分

※ 仕様、価格はカタログ制作時点のものです。
※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますのでご了承ください。

Ki-355.2024.1 (ES) 1,000

粗熱とり

急速冷却

急速凍結

BLAST CHILLER

ブラストチラー

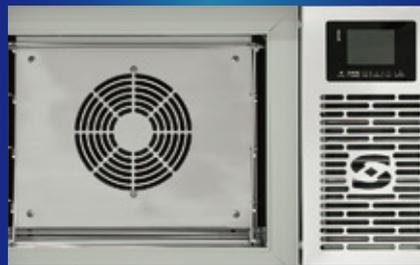
ブラストチラーは、料理を急速冷却し、菌の繁殖を抑えながら見た目や食感、風味を保ちます。さらに急速冷凍で、食材の質を落とさず長期保存が可能。飲食店、病院、介護施設など、多様な現場で活躍しています。

鮮度と品質を守る 急速冷却



急速冷却や急速冷凍により細菌繁殖や乾燥を防ぎ栄養価や風味を保持。解凍後も品質を維持します。

衛生・性能を 兼ね備えた設計



本体はステンレス製で清掃が簡単で衛生的。本体内蔵のコンプレッサーにより確かな冷却性能を発揮します。

スマートで シンプルな操作性



通常の冷却 / 冷凍運転はワンタッチで操作。運転中は現在温度が大きく表示され一目で確認可能です。



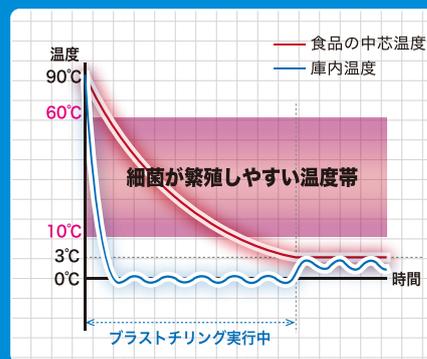
kitazawa



加熱直後の食材は、表面温度を素早く下げることが品質保持の鍵です。ブラストチラーによる急速冷却で、水分蒸発や余熱によるオーバー加熱を防止し、食材の風味と衛生を両立します。本製品は冷凍ピザ、生パスタ、惣菜、デザート、ベーカリー製品など多様な食品に対応。予冷機能や中芯温度センサー（KAT-511のみ）の他、食材の大きさや量によって庫内冷却をソフトモード / ハードモードの選択でコントロール可能です。

食品の安全性を高める

緩慢冷却・冷凍は、細菌が最も繁殖しやすい温度帯である60℃～10℃をゆっくりと通過するため、食中毒のリスクが高まります。ブラストチラーを使用し危険温度帯を素早く通過することで、細菌の繁殖による食中毒のリスクを、最大限回避することができます。



サミック社について



サミック社は1961年創業、本社はスペインのバスク地方にあります。近くには「世界一の美食の街」といわれるサン・セバスティアンがあり、そこで働くプロのシェフから常に新しい情報を聴き取り、製品開発を行っています。サミック社は食に精通した食品加工機器メーカーです。

仕様表

BLAST CHILLER

型 式 Model		KAT-511	KAT-323
外形寸法 External dimension	間口 (mm) Width	820	600
	奥行 (mm) Depth	740	605
	高さ (mm) Height	900	400
処理能力 Processing Capacity	冷却能力 Chilling	90℃→3℃ / 90分 / 最大 20 kg	90℃→3℃ / 90分 / 最大 7 kg
	冷凍能力 Deep freezing	90℃→-18℃ / 240分 / 最大 14 kg	90℃→-18℃ / 240分 / 最大 4.9 kg
収容枚数 Capacity		1/1 ホテルパン 5段	2/3 ホテルパン 3段
中芯温度センサー Core Temperature Sensor		○	—
電 源 Power supply		1φ200V	1φ100V
消費電力 (kW) Power consumption (kW)		1.0	0.7
価 格 Price		オープン	オープン

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社
〒150-0034 東京都渋谷区代官山町 6-6 フィオーレ代官山

北沢産業

検索



支 店 札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡

営業所 旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井 京都 神戸 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄

出張所 釧路 水沢 長野 和歌山 松江 大分

※ 仕様、価格はカタログ制作時点のものです。
※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますのでご了承ください。