



真空包装機

食材保存も おいしさアップも 真空パックにおまかせ。



HOSHIZAKI

new

より使いやすく、より便利に

B^{（タイプ）}新登場。

より高さのある食材もOK
チャンバー容量30%アップ



※HPS-300Bタイプのみ

操作性向上
液晶カラー画面でより見やすく



※写真はすべての表示を点灯させた状態です。

A Type



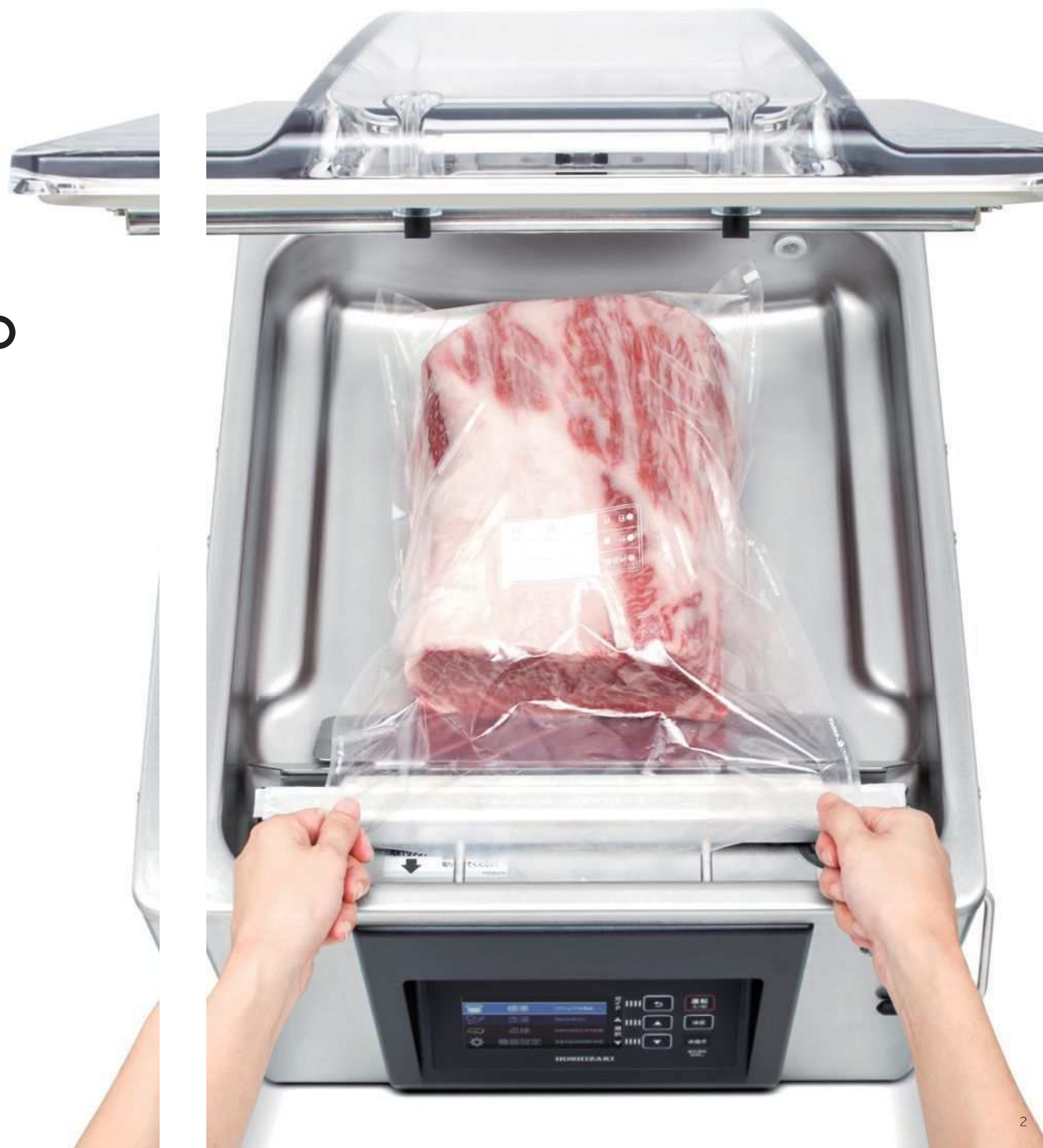
HPS-300A (従来機)

B Type



HPS-300B

▶ Bタイプについて詳しくは P.13 へ



真空包装で 調理が変わる!

真空包装のメリットは、食材のおいしさをギュッと閉じ込めて長く保存ができること。

小分けにして真空包装すれば、計画的な仕入れや調理ができ、

食材ロスの軽減や作業効率のアップにつながります。

ホシザキの真空包装機がさらなる厨房の合理化をサポートします。



スタンダードタイプ

HPS-300B



スタンダードタイプ

HPS-300B-HP

HOTPACK ホットパック仕様

B_{type}
サイズ・用途で
選べる
ラインナップ



CONTENTS

真空包装で
調理が変わる! 03

真空包装のメリット 05

劣化しにくい 05

コンパクトで衛生的 07

よりおいしく 09

効率的 10

お客様ご活用事例 11

Bタイプ新登場 13

操作性 14

メンテナンス性 15

特殊パック 16

HOTPACK

ホットパック仕様 17

バリエーション 19

製品仕様 20

真空低温調理 23

NEW



コンパクトタイプ

HPS-200B

HPS-200B-HP

HOTPACK ホットパック仕様

NEW



大容量タイプ

HPS-400B3

受注生産 HPS-400B3-HP

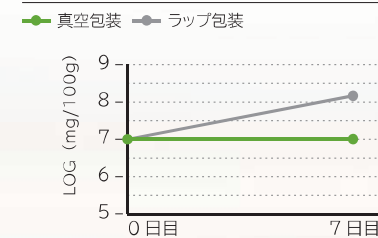
HOTPACK ホットパック仕様

真空包装の メリット ① 劣化しにくい

酸素に触れないから細菌が繁殖しにくい

食材は酸素に触れているだけで劣化し、風味や水分が損なわれます。また、腐敗の原因となる多くの細菌類は繁殖に酸素を必要とします。つまり、食材を酸素に接触させないことで保存性を高められるのです。牛肉を使った細菌繁殖試験から、ラップ包装に比べ真空包装は細菌数の増加が少ないことがわかります。

一般細菌数比較(牛肉) 愛知学泉大学試験データ



社内試験 試験条件: 冷蔵庫保存 (3℃)

●真空包装

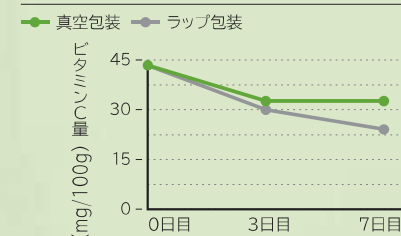


●ラップ包装

食材の栄養素も逃がしません

キャベツ(1/4カット)を使って、真空包装とラップ包装したものでビタミンCの含有量比較試験をおこないました。右のグラフの通り、ラップ包装に比べ、真空包装の栄養素が多く残っていることがわかります。

キャベツのビタミンC含有試験 愛知学泉大学試験データ



高い保存性でロスを削減

だから

人手不足やコストの課題を



お店の課題

真空包装なら

食数の計算を誤って
食材をムダに
してしまうことがある

保存性向上で
食材ロスを低減



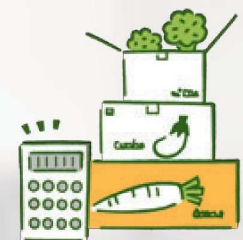
人手が足りないので
提供できるメニュー・
食数が限られる

アイドルタイムに
事前調理



生鮮食材は仕入れ時期で
価格が異なり
コストが読みづらい

一括仕入れで
食材コストを削減



コンパクトにスッキリ保存

密封容器や箱などで冷蔵庫に保管している食材を真空包装で保存すれば、冷蔵庫の中はスッキリ。
庫内のスペースを有効に使えます。

Before

通常の食材保存



※写真はイメージです。

After

真空包装での食材保存



ここまで
スッキリ!

より衛生的な保存が可能

真空包装は密封状態なのでニオイ移りを防ぐだけでなく、雑菌の混入などのリスクを減らすことができます。



※画像はイメージです。



空気に触れない状態にパッキング

だから

保管スペースや衛生面の課題を



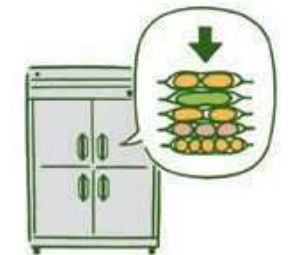
お店の課題

真空包装なら

宴会など大量調理時の
食材保管が大変



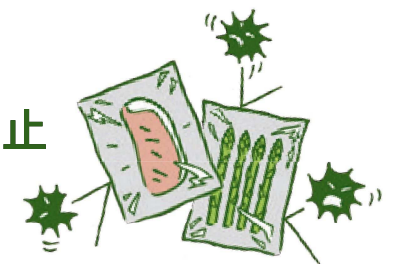
保管スペース
を有効活用



調理中や保管時の
衛生面が心配



二次汚染を防止



冷蔵庫保管中の
ニオイ移りが
気になる



食材同士の
ニオイ移り防止



真空包装の メリット 3 よりおいしく

味が短時間で しっかりしみ込む

真空包装により食材内の空気が抜かれるので、調味料が浸透しやすくなり、短時間で味がしみ込みます。

●大根と食紅を合わせて30分間経過した状態



調味料の使用量を減らせる

浸透圧の働きにより、少量の調味料でしっかりした味が均等につくので、調味料の使用量を減らすことができます。

●西京漬の場合

通常の調理

みそ：100g



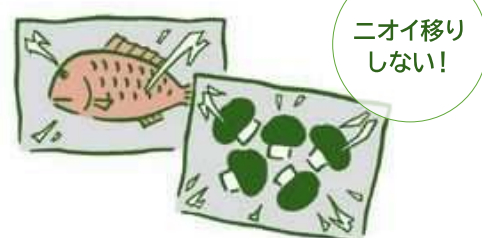
真空包装

みそ：20g



おいしい香りも一緒に保存

密封されているので、食材の風味も一緒に閉じ込めることができます。冷凍・冷蔵保存時のニオイ移りの心配もありません。



こんな料理で活用できます

煮もの

食材に味がよくしみ込んでおいしく仕上がる。

焼きもの・揚げもの

下味が短時間でつけられる。

漬けもの

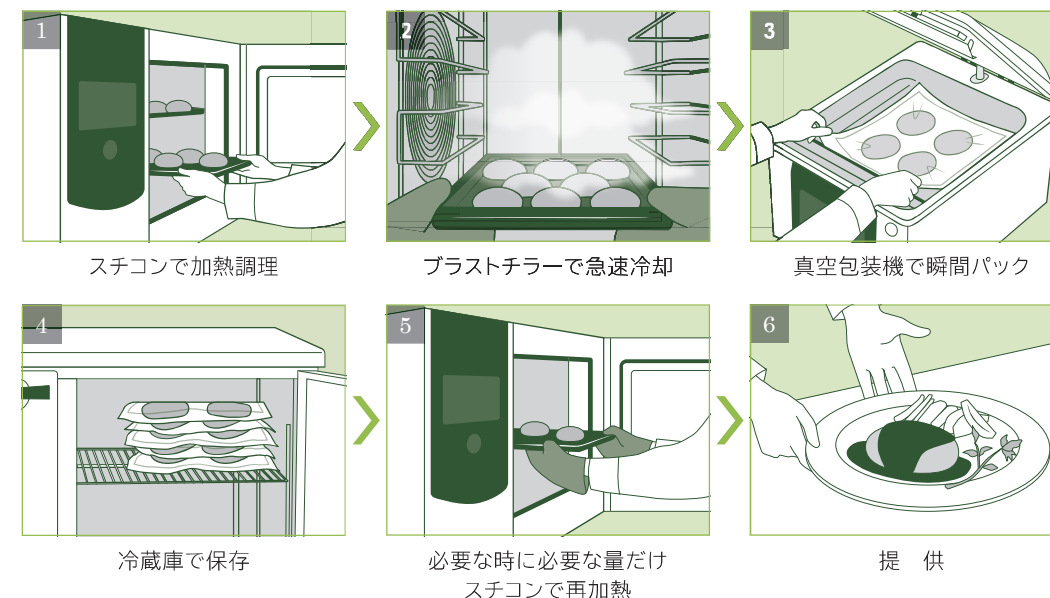
短時間でおいしくでき上がる。



真空包装の メリット 4 効率的

厨房機器と組み合わせてより効率的な調理を実現

真空包装により劣化を抑えて保存できるため、アイドルタイムを活用しての事前調理&保存が可能になります。一度に大量に調理して、小分けして保存すれば、必要な量だけ再加熱してすぐに提供できるので、営業時間中の調理負担を減らすことができます。また、作り置きでの保存が可能になるため、廃棄量も削減できます。



真空低温調理 にもチカラを発揮

詳しくは P.23

- ▶調理をより効率的に
- ▶調理作業を平準化
- ▶均一な仕上がり
- ▶さまざまなコストを削減

⚠ 真空低温調理の導入にはスタッフ教育が必要です

真空低温調理では食の安全を保持するため、正しい作業手順と衛生管理の徹底が要求され、調理スタッフの教育や管理が重要となります。ホシザキでは定期的に真空低温調理セミナーを開催しておりますので、最寄りの販売会社にお問い合わせください。

真空低温調理の流れ



真空包装で さまざまな 課題を解決

お客様ご活用事例

販路拡大

テイクアウト・ネット販売に活用し 販路を拡大

料理を真空包装することで、
家庭でもお店の味を楽しん
でもらえるようになった。



Point

保存がきくため、テイクアウトやネット
販売が可能になり、販路が広がった。

作業効率 | ロス削減

作業性アップ 食材ロスも削減

本店で調理した料理を真空
パックし、各店舗へ配送。各店
では再加熱して提供している。



Point

必要な時に必要な分だけを、
効率よく提供できるようになった。

作業効率

前倒し調理で 人手不足問題を解消

アイドルタイムに翌日分を一次
調理後、真空パックで保存。パー
ツアッセンブル方式*も導入して
いる。



Point

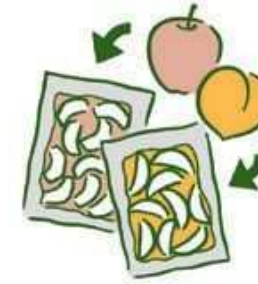
早朝や休日の人手不足の問題が、
前倒し調理により解消した。

※ 中間加工を済ませた食材を複数組み合わせ、調理を仕上げる仕組み。

メニュー拡張

取扱商品が増えて 売り上げもアップ

農産加工において、加工野菜
や漬物の販売に加え、リンゴや
桃のシロップづけを真空パッ
クで提供するようになった。



Point

真空パックを利用することで、
取扱商品数を増やすことができた。

コスト削減 | 安定供給

安価な時期に大量仕入れ シーズン外の 提供も可能に

魚介類を旬の時期に仕入れて、真
空パックにして冷凍保存。大量仕
入れで食材コストの削減を実現。



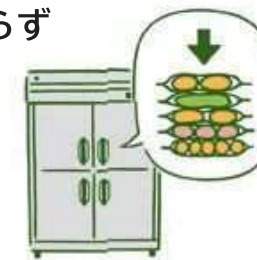
Point

1年を通して、新鮮な魚介類を
安定的に提供できるようになった。

衛生管理 | 保管スペース

冷蔵庫内でかさばらず 衛生的に保存

ホテルパンやボール、密閉容器
の状態で保存していたバイキ
ング用の食材を、真空パック保
存に移行。



Point

冷蔵庫で、コンパクトかつ衛生的に
保存ができるようになった。

HOTPACK

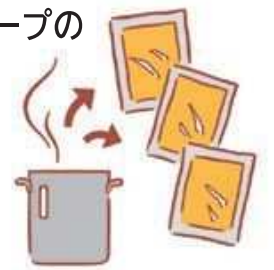
ホットパック仕様

詳しくは P.17

品質維持 | 作業効率

セントラルキッチンでスープの 一括仕込みが可能に

セントラルキッチンで仕込んだ
スープを熱い状態(脂が凝固す
る前)で真空パックし、凍結させ
てから各店舗へ配送している。



Point

スープの味の均一化が図れ、
各店舗での省力化にもつながった。

品質維持 | 安定供給

料理長が不在でも すべての料理を 提供可能に

スープはホットパック、他の料理も
真空パックを活用し、料理長が仕
込んだ料理をストックしている。



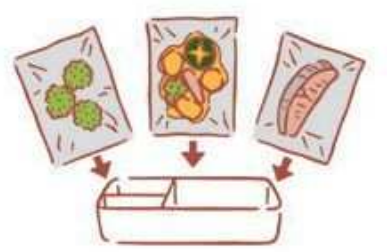
Point

料理長の不在時にも、品質を保った
料理を出せるようになった。

作業効率

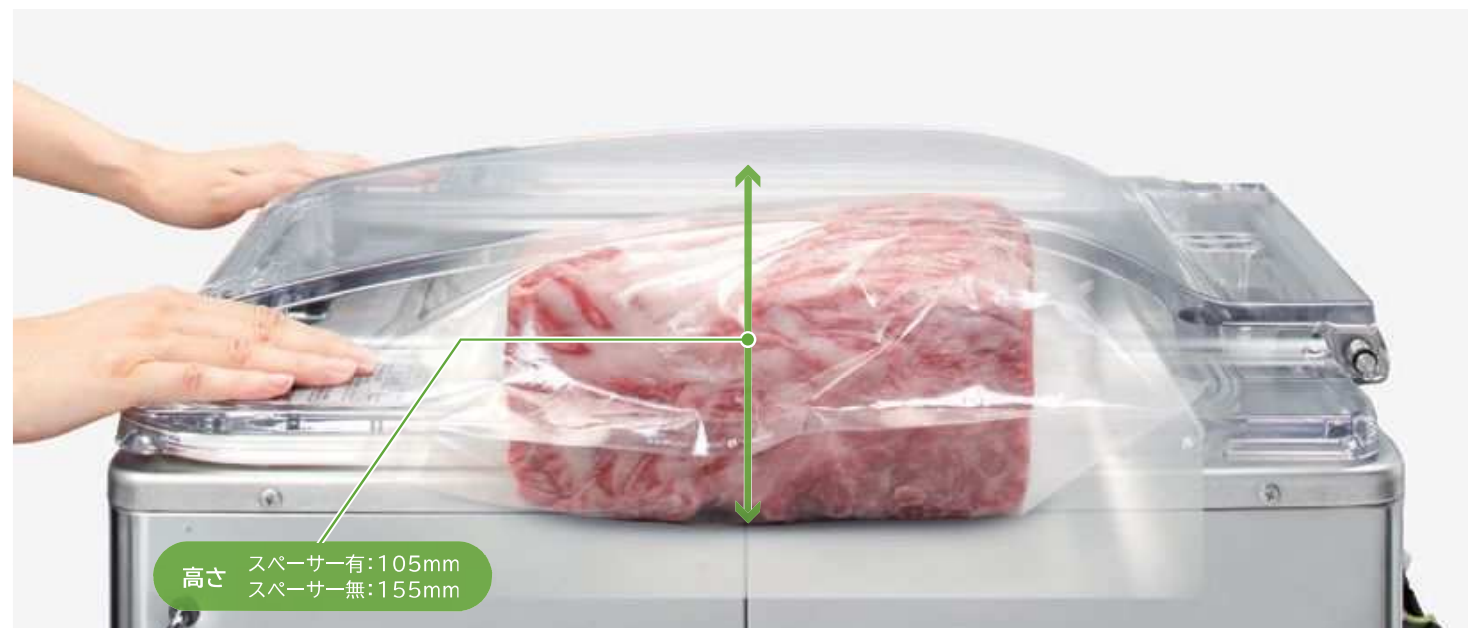
小分けパックで 作業効率が改善

調理したての温かい食材
を1人前ずつ個別包装し、
冷却・保存。再加熱して盛
り付ける作業方式に。



Point

100食を超える注文も
計画調理で対応でき、作業性が向上した。



高さ スーパー有:105mm
スーパー無:155mm

チャンバー容量アップ

チャンバーの高さがアップして、ブロック肉など高さのある食品も形を崩さず、そのままパックできるようになりました。

※HPS-300Bタイプのみ

new

より使いやすく、より便利に

Bタイプ 新登場。

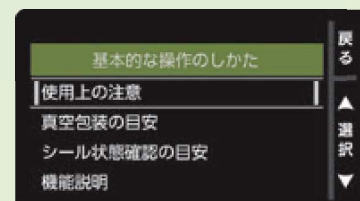


液晶カラー画面で見やすく

液晶カラー画面で直感的に操作でき、より簡単に設定できるようになりました。



※写真はすべての表示を点灯させた状態です。



操作方法や機能説明も液晶で確認できるので初めて使う人も安心です。

No.	真空	シール	ソフト解凍
1	99.9 %	3.0 秒	なし
2	99.0 %	3.0 秒	なし
3	99.0 %	3.0 秒	3.0 秒
4	95.0 %	3.0 秒	なし

プログラム登録は12通りまで可能。アイコン表示で判別しやすくなりました。

操作性

だれでも扱いやすい操作性



4ステップで
カンタン操作

量や大きさに
応じて
深さ調整可能



操作方法を
動画で確認！

だれでもカンタン真空包装



見やすい画面でカンタン設定

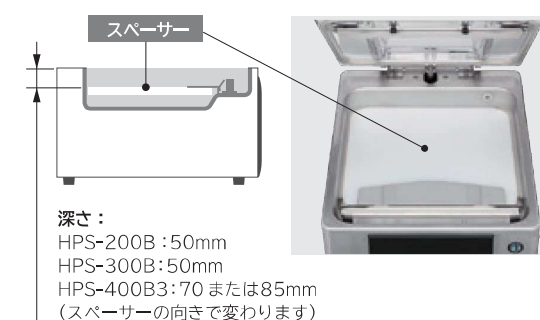
パックをセット

フタを閉じて運転開始

フタが開いて真空包装完了

食材の量や大きさ、種類に合わせて、付属のスペーサーで深さを調整

スペーサーを付けた場合



深さ:
HPS-200B:50mm
HPS-300B:50mm
HPS-400B3:70 または85mm
(スペーサーの向きで変わります)

スペーサーを付けない場合



深さ:
HPS-200B:100mm
HPS-300B:100mm
HPS-400B3:160mm

メンテナンス性

毎日使うからメンテナンスにも配慮



特殊パック

食材に合わせた特殊パックにも対応



オイル交換のタイミングをお知らせ

オイル交換時期を液晶パネルに表示してお知らせします。

No.	真空	シール	ソフト開放
1	99.9 %	3.0 秒	なし
2	99.0 %	3.0 秒	なし
3	99.0 %	3.0 秒	3.0 秒
4	95.0 %	3.0 秒	なし

オイルの状態を目視でも確認が可能

本体側面のオイル点検窓で、目視でもチェックできます。



真空ポンプを効率よく運転させるにはオイルが必要です。量が不足したり、汚れたりしているとポンプの故障や真空度合いが不十分になる恐れがあるため、定期的にオイル交換が必要になります。

お客様ご自身でオイル交換が可能なオイルセルフ交換仕様(受注生産)もあります。

詳しくは P.19

業界最速※!オイルの水抜き機能

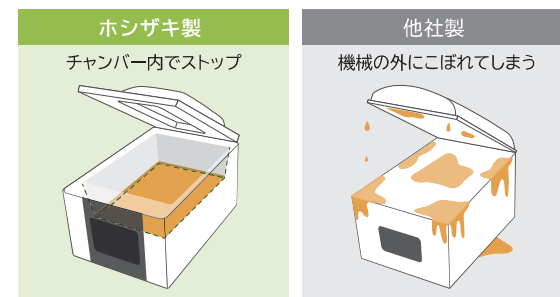
定期的に水抜き運転をすることで、ポンプオイルの劣化を防ぐことができます。ホシザキの真空包装機はボタンひとつで水抜きを開始。しかも業界最速の最短約6分で完了します。

※ 2020年10月現在、国内業務用真空包装機において(当社調べ)

掃除がしやすいチャンバー底面絞り構造

チャンバー内の底面は絞り構造のため、掃除がしやすい構造となっています。また、吹きこぼれた場合でも凹形状のため、機械の外にまでこぼれることはありません。

●万が一、吹きこぼれた場合



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

動画で確認!



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。

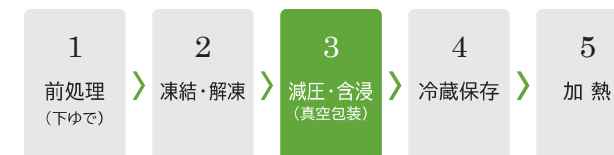
●ホワイトシチューの真空包装



「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。

ホットパック仕様 **HOT PACK** できたてアツ



HPS-300B HP

おいしさキープで小分け保存

高温の状態でもパックが可能な機能を搭載。できたてのスープやカレーもそのままパックできるので、味のバラつきがなく小分け保存ができ、調理作業の効率化にも役立ちます。

真空包装とホットパックの1台2役

冷たいものを真空でパックする従来の機能に加え、調理してすぐの高温の食品もパックできるホットパック機能をプラス。1台で2つの用途に使い分けことができます。



脱気からシールまで**自動で完了**

業界初※自動脱気判定機能を搭載

袋のふくらみを自動で検知し、くり返し脱気運転することにより確実に空気を抜くことができます。袋の中の空気が少ない場合は脱気運転のくり返し回数が減り、短時間で終了します。

※ 2015年1月現在(当社調べ)

ホットパックは、真空度と沸点の関係により「脱気」程度の真空度となります。



パックをセットしフタを閉めるだけで、脱気状態を検知して自動パッキング

アツもそのままパックOK!



加熱直後にパックして小分けすることで**メリット**いっぱい



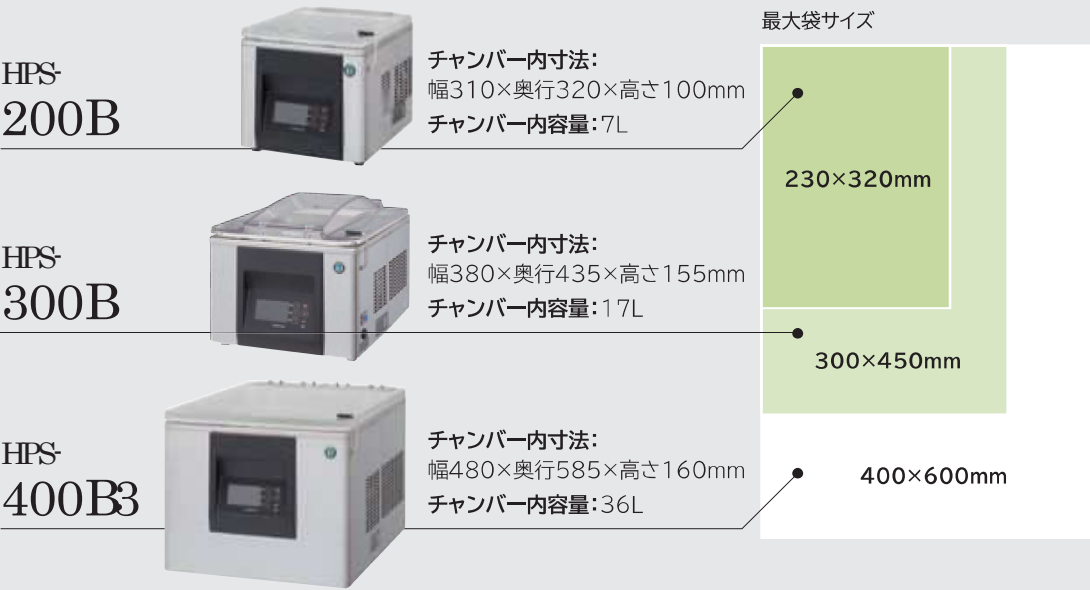
たとえば… こんな使い方



お客様ご自身でオイル交換が可能なオイルセルフ交換仕様(受注生産)もあります。(詳しくは P.19)

業種や用途に合わせて選べる豊富なバリエーション

サイズ



バリエーション

HP ホットパック仕様

HOT PACK

高温の状態でもパックが可能。
スープやカレー、シチューなど
もそのままパックできます。

詳しくは P.17

G ガス充填仕様

空気は除去したいが、包
装する食材の形を崩し
たくない場合はガス封
入がおすすめです。



オイルセルフ交換仕様

お客様ご自身でオイル交換をおこなう場合は、オイル
セルフ交換仕様がおおすすめです。



HOT PACK オイルセルフ交換仕様

ホットパックは、水分の蒸発が頻繁
に起こるため、オイル交換時期が通
常より短くなる場合があります。
ホットパック仕様の場合は、お客様
ご自身でオイル交換が可能なオイル
セルフ交換仕様がおおすすめです。



※オイルセルフ交換仕様は、HPS-200Bタイプ・HPS-300Bタイプのみ対応。標準機に比べて製品高さが50mm高くなります。また、HPS-200Bタイプは製品幅が42mm大きくなります。

製品仕様

HP …ホットパック仕様 G …ガス充填仕様(受注生産) 滴 …オイルセルフ交換仕様(受注生産)

Btype

スタンダードタイプ

300B

使いやすいサイズと機能。スタンダードな300B



HPS-300B

対応可能 G 滴

標準価格(税抜) 754,000円

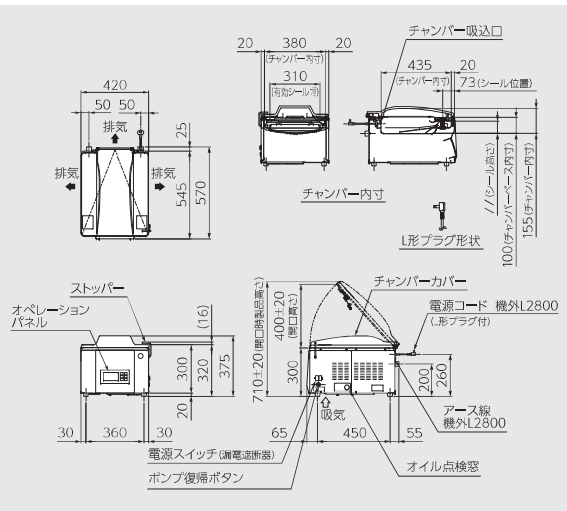
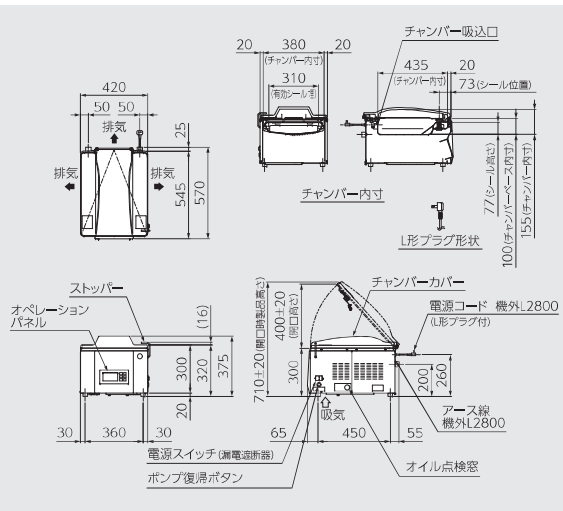
電源	単相100V 50/60Hz 1.22kVA(12.2A)
消費電力	920/950W
外形寸法	幅420×奥行570×高さ375mm
シール長さ	310mm
最大袋寸法	幅300×長さ450mm
製品質量	49kg

HP HPS-300B HP

対応可能 G 滴

標準価格(税抜) 967,000円

電源	単相100V 50/60Hz 1.22kVA(12.2A)
消費電力	920/950W
外形寸法	幅420×奥行570×高さ375mm
シール長さ	310mm
最大袋寸法	幅300×長さ450mm
製品質量	50kg



■300Bバリエーション

	受注生産		
	G ガス充填仕様	滴 オイルセルフ交換仕様	G 滴 ガス充填仕様 +オイルセルフ交換仕様
HPS-300B 標準機	HPS-300B-G	HPS-300B-O	HPS-300B-G-O
HP HPS-300B HP	HPS-300B-HP-G	HPS-300B-HP-O	HPS-300B-HP-G-O

製品仕様

HP …ホットパック仕様 G …ガス充填仕様(受注生産) 滴 …オイルセルフ交換仕様(受注生産)

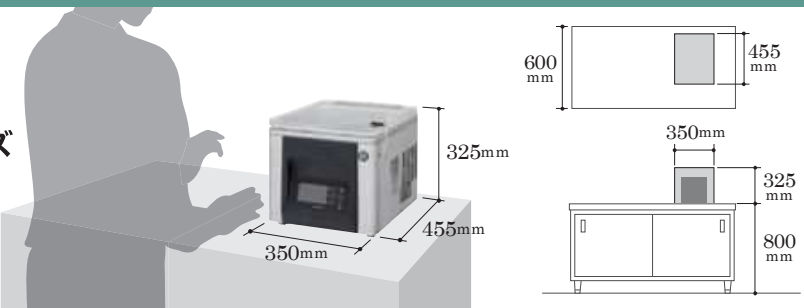
Btype

コンパクトタイプ

200B

設置しやすいコンパクトサイズ

設置スペースに配慮したコンパクトなボディの200Bタイプ。奥行600mmの作業台などの上に設置できます。



HPS-200B

対応可能 G 滴

標準価格(税抜) 571,000円

電源	単相100V 50/60Hz 1.06kVA (10.6A)
消費電力	790/900W
外形寸法	幅350×奥行455×高さ325+12mm
シール長さ	240mm
最大袋寸法	幅230×長さ320mm
製品質量	34kg

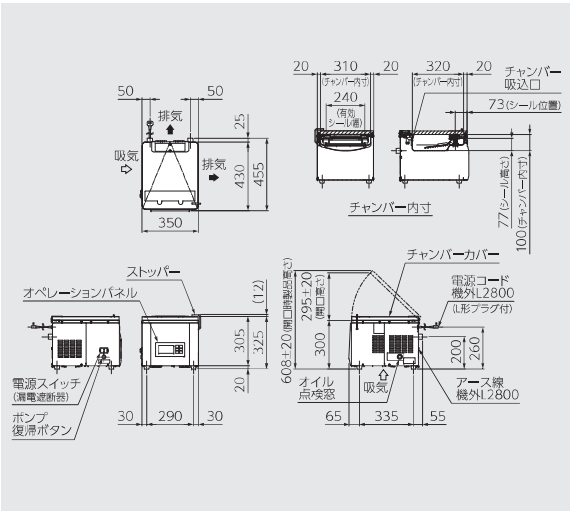
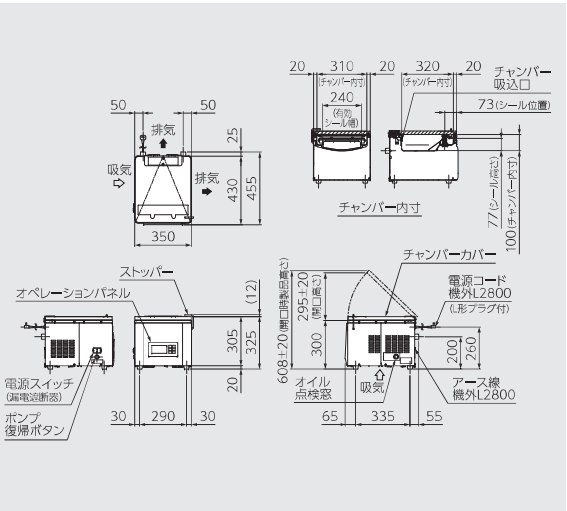


HP HPS-200B-HP

対応可能 G 滴

標準価格(税抜) 646,000円

電源	単相100V 50/60Hz 1.06kVA (10.6A)
消費電力	790/900W
外形寸法	幅350×奥行455×高さ325+12mm
シール長さ	240mm
最大袋寸法	幅230×長さ320mm
製品質量	35kg



■200Bバリエーション

	受注生産		
	G ガス充填仕様	滴 オイルセルフ交換仕様	G 滴 ガス充填仕様 +オイルセルフ交換仕様
HPS-200B 標準機	HPS-200B-G	HPS-200B-O	HPS-200B-G-O
HP HPS-200B-HP	HPS-200B-HP-G	HPS-200B-HP-O	HPS-200B-HP-G-O

大容量タイプ

400B3

大形の食材もパック可能

高さ160mmの牛肉の塊やマグロのサクなど、大形の食材や大量の食材のパックが可能。

160mm



HPS-400B3

対応可能 G

標準価格(税抜) 1,138,000円

電源	三相200V 50/60Hz 2.5kVA (7.3A)
消費電力	1320/1500W
外形寸法	幅520×奥行725×高さ450+12mm
シール長さ	410mm
最大袋寸法	幅400×長さ600mm
製品質量	79kg



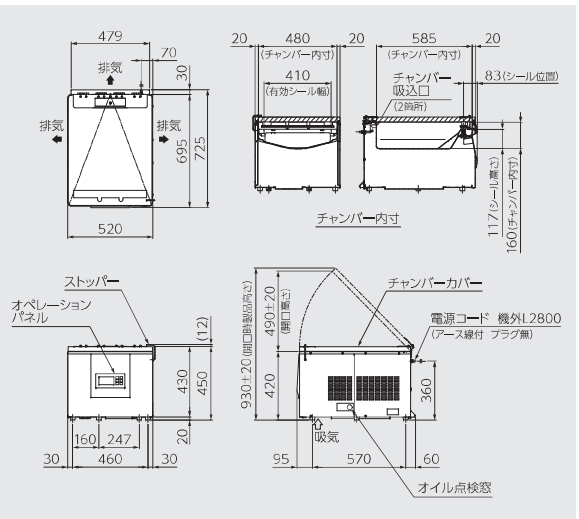
受注生産

HP HPS-400B3-HP

対応可能 G

標準価格(税抜) 1,338,000円

電源	三相200V 50/60Hz 2.5kVA (7.3A)
消費電力	1320/1500W
外形寸法	幅520×奥行725×高さ450+12mm
シール長さ	410mm
最大袋寸法	幅400×長さ600mm
製品質量	81kg



■400B3バリエーション

	受注生産
	G ガス充填仕様
HPS-400B3 標準機	HPS-400B3-G
HP HPS-400B3-HP 受注生産	HPS-400B3-HP-G

真空包装機を使った

真空低温調理

真空低温調理は食材を生もしくは表面だけ焼いた状態で

調味料といっしょに真空包装し、

95℃以下で低温加熱する

調理方法です。

真空包装&低温加熱それぞれのメリットにより、仕上がりの向上や調理の効率化、コスト削減などにつなげることができます。



真空低温調理のメリット

素材を活かした調理

素材本来の風味や旨味を存分に活かしたやわらかくジューシーな調理ができる。

栄養素をキープ

素材が持つビタミン等の栄養素の破壊が少ない。

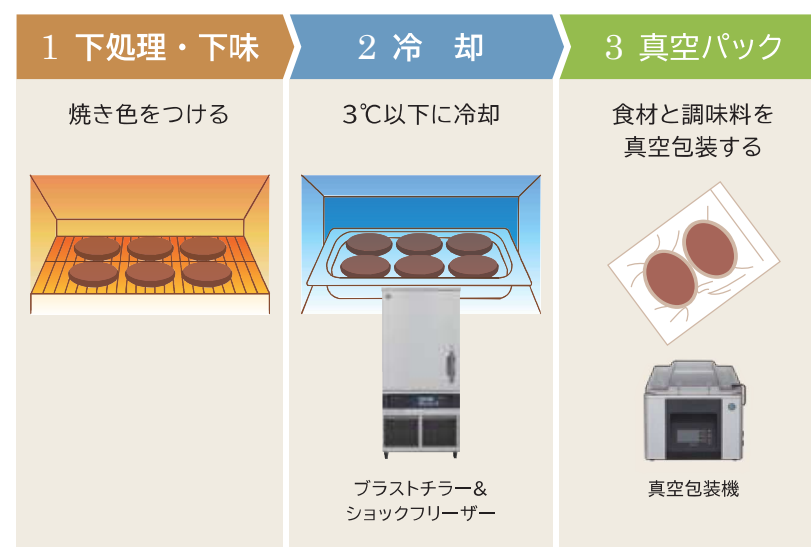
食材のロスを減らす

加熱時の煮崩れや縮みが少ないので歩留まりがよい。

食材の酸化を防ぐ

真空包装することで空気に触れる時間が短くなり、食材の酸化を抑制できるので、酸化ストレスによる身体への影響を軽減できる。

真空低温調理の流れ



ホシザキの調理機器がより効率的な真空調理をサポートします

誰でもかんたんに安定した調理が可能

加熱調理後の食材を短時間で冷却

Cook Everio
クックエブリオ



スチームコンベクションオープン MIC シリーズ



ブラストチラー&ショックフリーザー HBC シリーズ

食材に味がよくしみ込む

調味料の浸透率がよいので、食材に短時間で味がしみ込む。

空き時間の有効活用

保存性が向上するため、アイドルタイムを活用した計画生産ができ、調理作業の平準化が図れる。

二次汚染のリスク減

真空包装のため、二次汚染の危険性が少なくなる。

調理をより効率的に

同じ設定温度で複数の調理を同時に加熱できたり、オーバーナイトクーキングが可能のため、調理作業の効率化が図れる。

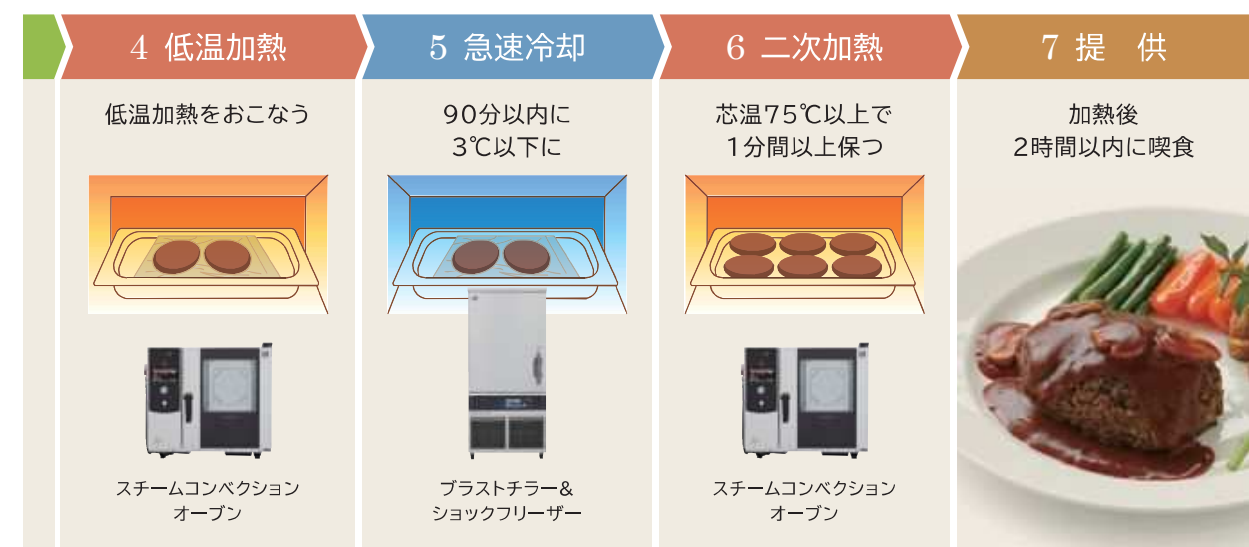
均一な仕上がり

加熱温度や時間のマニュアル化で、均一な仕上がりの最高レベルの調理を、熟練スタッフでなくても再現可能。

さまざまなコストを削減

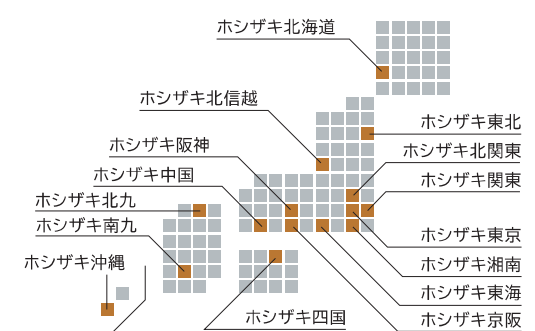
作業の平準化・効率化による人件費や光熱費の軽減、鍋洗いが減ることで水道代・洗剤代の削減に寄与できる。

あらかじめ下処理・下味付けした食品をすばやく冷却し、パッキング後、低温加熱で調理します。すぐに提供しない場合は、急速冷却して保存し、料理提供時に再加熱して提供します。



真空低温調理の導入にはスタッフ教育が必要です

真空低温調理では食の安全を保持するため、正しい作業手順と衛生管理の徹底が要求され、調理スタッフの教育や管理が重要となります。ホシザキでは定期的に真空低温調理セミナーを開催しておりますので、最寄りの販売会社にお問い合わせください。



ホシザキ製品をお選びいただく際の目安として、 またご購入後正しくお使いいただくために必ずお読みください。



安全に関するご注意

- ご購入に際しましては、各種カタログ掲載の使用条件、設置条件を満たしているか必ずご確認ください。
- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。
- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- このカタログに掲載の製品は日本国内仕様です。

食品衛生法に基づく 食品等事業者の法的責務

食品衛生法により、食品等事業者は自らの責任において食品の安全性を確保するよう求められています。製品の安定した性能維持のために毎日の点検・清掃をおこない、衛生的にお使いください。

ご購入前の製品選び

カタログ

掲載製品についての「安全上、設置上、使用上のご注意」「保証書、保守契約についてのご案内」等、ご購入前に知っておくべき内容が記載されています。必ずお読みのうえ、適切な製品選びに、お役立てください。

ご購入後のご使用前

取扱説明書

ご購入製品についての「安全上、使用上のご注意」「禁止、注意、警告事項」「正しいお手入れの方法」「定期交換部品のご案内」等、お客様にご使用いただくうえで必要な内容が記載されています。必ずよくお読みください。

安心してご使用いただくために

保守契約

常に安定した性能を維持し、お客様に安心してご使用いただくため、年間契約により機械の定期点検をおこなう制度です。

製品のご使用上支障がない場合でも、保証期間経過後も機器を安全にご使用いただくため、最寄りの販売会社に点検をご依頼ください。

保守契約 ご加入の おすすめ



当社の定める点検・整備を実施することで、製品の安定した性能維持と器具の安全性の維持につながります。継続的な保守契約へのご加入をおすすめいたします。

スピーディーな修理

万一、契約機種が故障した場合は、迅速かつ的確な修理ができますので、安全性が高くなります。

契約期間中の修理は無料

万一、契約機種が故障した場合は、機械部の修理費用が、大きくかかる場合でも、契約期間中は無料になります。

計画性のある設備投資

年間契約のため、年間の予算が計上できます。よって計画性をもって設備投資ができます。また、修理の都度代金の支払いの手間がはぶけます。

年2回の安全チェック

年間会費として料金をおさめていただきますと、年2回の点検調整をおこないます。安定的な性能維持のためのチェックをいたしますので、安心してご使用できます。

※故障内容によっては、有料となるものがあります。また料金・期間等は最寄りの販売会社にお問い合わせください。

保証



- 設置後1年間は、保証修理します。
- 圧縮機・冷却器については3年間保証修理します。(ただし2年目より取替費は除きます)
- このカタログに掲載された製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。
- ご購入の際は必要事項を記入した保証書を必ずお受け取りください。
- 購入された製品の製造番号と保証書に記載されている製造番号が一致しているか確かめください。

消耗品・ 定期交換部品

製品を使用することで消耗していく「消耗品」と、一定期間使用することで交換が必要な「定期交換部品」が取扱説明書に記載されています。これらの部品は有料です。

ハートフル 点検



製品を安定した状態で長くお使いいただくために、
お手入れをおこないましょう！

お手入れの詳しい内容は取扱説明書に記載されています。必ずご覧いただき、その方法に従ってお手入れをおこなってください。

便利なリース 制度のおすすめ



月々わずかな料金で最新機種が使えるリース制度と、分割払いで計画的なお支払いのできるクレジット制度がございます。いずれの制度も、お気軽に係員にご相談ください。

ホシザキ株式会社の工場はすべて ISO9001、ISO14001の登録工場です。

ISO9001 ISO14001

ホシザキ株式会社 全工場
登録番号 JET-0205
登録年月日 1999年8月9日

ホシザキ株式会社 全工場
登録番号 E01-204
登録年月日 2001年7月25日

- 本体標準価格の表示がない商品の販売価格は最寄りの販売会社にお問い合わせください。
- 製品写真の中で陳列している商品は価格に含まれておりません。
- このカタログ掲載商品でも品切れになる場合があります。お選びになる際には、最寄りの販売会社にお問い合わせください。
- このカタログに掲載の仕様は品質向上のため、予告なく変更することがあります。ご購入の前に必ず最新仕様、図面を最寄りの販売会社に請求してください。
- 商品の色は印刷により実物とは若干異なる場合があります。
- このカタログの内容についてのお問い合わせは、最寄りの販売会社もしくは当社におたずねください。
- このカタログに掲載の全ての内容は、印刷物、インターネット等あらゆる状況において、無断複製をかくお断りいたします。
- 車両、船舶など揺れ動く場所での使用については保証できません。

ホシザキ株式会社

本 社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館3-16 ☎(0562) 97-2111
東 京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 ☎(03) 6275-3210
大 阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町2-2-12 ☎(06) 4792-5501

ホームページもご覧いただけます。

www.hoshizaki.co.jp

●お求めは信用ある当店で



このカタログは環境にやさしい
植物油インキを使用しています。

カタログ注文略号

EL808-21Bo

このカタログの記載内容は2021年11月現在のものです。2111A-030