

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-685	株式会社クイックパック	0564-59-3525

685

低温調理器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

49
タイマー

50
濃度計他

51
炊飯器・スーパージャ

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

54
電子レンジ・オーブン

55
低温調理器・フードウォーマー

48
温度計



フュージョンシェフ
ドイツ・ユラボ社

正確な温度制御で一貫した調理を実現

真空低温調理器

- 理化学の業界で使われている機械なので、0.1℃単位での温度管理（室温+5℃～95℃）を可能にしました。そのため、食材が一番おいしくなる温度帯での火入れを可能に。
- 循環しながらお湯の温度を管理するので、バックごとの火入れムラがありません。

パール

単相200V

①ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
パール クランプ付き

1937100 ¥206,000

ダイヤモンド

単相200V

②ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
ダイヤモンド クランプ付き

1937200 ¥381,000

	パール	ダイヤモンド
商品コード	1937100	1937200
温度範囲	室温+5℃～95℃	
温度精度	±0.03℃	±0.01℃
温度表示	0.1℃	0.01℃
タイマー機能	有(1点)	有(3点)
芯温センサー接続	無	有(センサーはオプション)
電源	単相200V 8A	
消費電力	1.5kW	
サイズ	133×212×H330	
重量	5kg	

③ユラボ
フュージョンシェフ
ダイヤモンド用
芯温度センサー
9FX1150

1937500 ¥57,000
センサー針:φ1.5×長さ80
ケーブル長さ:1.5m
●ダイヤモンドモデル専用芯温度センサーです。
食材内部の温度を測り、本体ディスプレイに表示します。また、設定温度に到達したら、アラームと点滅にてお知らせします。

④ユラボ
フュージョンシェフ
芯温度センサー用
粘着シール1m×4本
9FX1141

1937600 ¥14,000
●真空パックに粘着シールを貼り、その上から芯温度センサーを刺して温度を測ります。
粘着シールが真空状態を保ってくれます。



パールとダイヤモンドの主な違い

パール	芯温センサー無 温度表示0.1℃、タイマー×1
ダイヤモンド	オプションで芯温センサー接続可能 温度表示0.01℃、タイマー×3



電源プラグは含まれておりません。オープンエンドでのお届けです。フュージョンシェフは真空包装機ではありません。食材を直接調理することはできません。

焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理



⑤低温調理器 フェリオ
スーヴィードクッキング
QF-SV1815

1582100 ¥18,000
サイズ:83×150×H370
重量:125g
材質:ABS樹脂・ステンレス
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1kW
コードの長さ:1.8m
対応鍋サイズ:16cm以上最大10ℓ
温度範囲:0～95℃
温度表示:0.5℃
タイマー機能:終了1分前に電子音

スーヴィードのメリット

- バック内で調理をする事により旨味や、ビタミンなどの栄養素の流出を防ぐことが出来ます。
- お湯を対流させ一定の温度で調理するので、側において温度と時間を管理する必要がありません。
- 肉厚の食材でもしっかりと中まで温めることが可能です。

食材	目安温度	目安時間
牛肉	55℃～60℃	1時間半～5時間
鶏肉	55℃～60℃	1時間～2時間
豚肉	63℃～65℃	30分～2時間
魚(刺身・切身)	45℃～60℃	30分～1時間
野菜・果物	80℃～95℃	1時間～2時間

※あくまでも目安になりますので、ご注意ください。
※肉を低温調理した後は必ず火を通してください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。