

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-353	株式会社クイックパック	0564-59-3525

353

厨房用品

厨房機器・設備 ▶ 029 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房機器・設備

028  
036

028  
炊飯器  
保温ジャー

029  
IH調理器  
レンジ・オーブン

030  
真空断熱機能  
シラー

031  
真空断熱機能  
ワゴン

032  
関連商品  
フライヤー

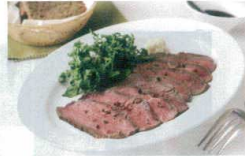
033  
電子調理器  
餃子焼機

034  
焼物器  
焼物用品  
串ガスパイラー

035  
釜のし  
ピレンパニコ爐製

036  
作業台  
シンク周り  
食器デス（ペーパー）

焼く、蒸す、煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理。通常の火入れでは実現できない肉の旨味と柔らかさを低温でキープ。



料理に合わせて細かな設定  
0.1℃単位の温度設定と、1分単位の  
時間設定が可能で、繊細な料理  
にも対応できます。5℃～95℃まで  
の温度設定と5分～99時間の時間  
設定が可能です。

① フェリオ スーヴィードクッキング QF-SV1815 [ESCK-13] K

13-0353-0101 ¥20,000

サイズ:150×83×H370

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:1,000W

コード長さ:1.8m

重量:1.27kg

材質:ABS樹脂、ステンレス

設定温度:0～95℃(0.5℃単位)

タイマー機能:0～99時間、0～59分

対応鍋サイズ:深さ16cm以上、最大10ℓ

●調理器がお湯を循環させながら低温でじっくり加熱するため、肉や魚の水分を残したまま  
ジュースに仕上がります。

●タイマーは開始直後とラスト1分に電子音が鳴るので、待ち時間に他の作業が可能です。

食材	目安温度	目安時間
牛肉	55～60℃	1.5～5h
鶏肉	55～60℃	1～2h
豚肉	63～65℃	0.5～2h
魚(刺身切身)	45～60℃	0.5～1h
野菜・果物	80～95℃	1～2h

※あくまでも目安になる為、ご注意ください。

※肉を低温調理した後は、必ず火を通して下さい。

② 低温調理器 TC-900 [ESCK-12] T

13-0353-0201 ¥30,000

サイズ:85×172×H320

重量:1.53kg

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:840W

温度設定範囲:5～95℃(0.1℃単位) ※冷却機能は御座いません

時間設定範囲:5分～99時間(1分単位)

最大水量:30ℓ 最低水位:11cm

コード長さ:1.25m

材質:本体/ステンレス 本体カバー/ハンドル/PPC樹脂

●IPX7準拠の防水仕様で操作パネルに水がかかっても安心です。

●攪拌は電動ポンプ式のため、槽内全体をむらなく均一温度に保ちます。

●調理時間と温度を設定するだけで簡単に低温調理ができます。

真空断熱寸胴鍋  
—七日煮込み鍋—

七日煮込み鍋って？

真空断熱構造により、ほとんど外に熱を逃さずに  
長時間保温・調理することができます。また、付  
属の投げ込みヒーターを使用することにより、「余  
熱調理」→「加熱調理」→「加熱調理」→「加熱調理」  
を繰り返し行うことができますので、最小限のエ  
ネルギーで最大時間の調理が出来ます。



七日煮込み鍋を導入するメリット

～低温調理ならではの栄養価を損なわないおいしさ～

一定温度帯での長時間低温調理が可能なので、細かく刻んだ根菜類も煮  
崩れせず煮込むことが出来ます。おいしさが凝縮された、柔らかく栄養  
価の高い状態での出来上がりですので、介護食や医療給食などの現場で  
も活躍します！

～中心温度計と連動した二次殺菌～

オプションの中心温度計を使用することで、賞味  
期限・消費期限を確保するのに重要な二次殺菌  
が簡単に出来ます。

～温度と時間を徹底管理！～

タッチパネルで設定温度を簡単入力！鍋内の温度が設定温度に達すると自動でヒー  
ターを消す→温度が下がったら設定温度まで自動で調整を繰り返すことで、設定した  
一定の温度で長時間煮込むことが出来ます。また、タイマーも①設定時刻になつたら  
自動で運転開始、②設定時刻になったら自動で運転停止、  
③中心温度が設定温度に達したら自動で運転停止(中心温  
度計はオプション)の3種類標準装備で煮込み時間も簡単  
に管理することが出来ます。



〈用途〉

- 長時間の食材の煮込み(ブイヨン・だし)
- 余熱調理
- フックチルおよび真空調理の殺菌、もどし
- 低温・高温殺菌
- 超保温食缶
- 老健施設等でのとろみ材の溶ける温度の  
保温維持

Point

ハンドルを回して簡単に傾け可能。  
調理後の移し替えも簡単なので、  
大量調理におススメ！



③ 七日煮込み鍋 カスター付台車セット [AHZN-01] N 納 自 自 200V

サイズ	容量(ℓ)	ヒーター	
#40 φ400×H400	45	単相200V 3.8kW	13-0353-0301 ¥ 876,000
#50 φ500×H500	88	単相200V 5.0kW	13-0353-0302 ¥1,266,400
#65 φ650×H650	215	三相200V 12.9kW	13-0353-0303 ¥2,154,200

※搬入、据付、諸工事、試運転調整費、取扱説明書等は含まれておりません。

※電源プラグは現場のコンセント形状に合わせて、現地にてお取り付け願います。

④ 七日煮込み鍋用 中心温度計

[AHZN-02] P 納 自 自

13-0353-0401 ¥30,400  
●中心温度計と連動したタイマーを使用す  
れば加工食肉製品(ハム、ソーセージなど)  
のボイルが簡単に行えます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。