

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-711	株式会社クイックパック	0564-59-3525

711

オープン・レンジ・コンロ

関連商品 真空包装機→P.1537 真空包装袋→P.1538

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サレビス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フタ
- ウェア
- テーブル
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品



3 フュージョンシェフダイヤモンド用 芯温度センサー

〈DSV-61〉 9-0711-0301 ¥84,000
 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。食材の芯温度を測り、ディスプレイ表示します。また、設定温度に達したら、アラームと点滅にてお知らせします。
 ※芯温度センサーと粘着シーリングテープは標準付属品にのみ使用します。真空シールが破れた場合、中の食品を食べる事はお勧めしません。



5 フュージョンシェフ用アクセサリ 保持グリッド

〈DSV-64〉 9-0711-0501 XS用 ¥15,000
 9-0711-0502 S・M兼用(2枚組) ¥34,000
 1枚サイズ:285×140×H56
 ●保持グリッドは、食材を入れた真空パックを水から浮き上がらないようにバスタンク上部にセットするものです。この保持グリッドを使うことによって食材がすべての角度から均等に調理されるようになります。

真空調理器 フュージョンシェフ 導入のメリット

美味しく手軽に作業の合理化も図れる調理方法
 ●生の食材、または焼き目を付けた食材を調味料と一緒に真空パックに入れ、お湯にて100℃以下の低温で一定時間加熱する調理方法が真空低温調理法です。
 一店に一台。真空パックがあれば真空低温調理が可能です
 ●食材には科学的根拠に基づき、食材が本来持つ最高の旨味を出す加熱温度が決まっています。研究の分野で世界的に信頼された温度精度が味覚の分野でも信頼をいただいています。

食材の旨味、栄養分を逃がしません

●真空パック内で食材と調味料を一緒に調理するため、旨味、風味等が逃げず、調味料や香料なども食材に均一に行き渡ります。
柔らかく、ジューシー、しっとりな出来上がり
 ●肉、魚などに含まれるたんぱく質は、62℃から凝固が始まり、68℃から水分が分離します。同時に空気が膨張し、細胞を破壊します。これが「食材が硬くなる」「パサつく」といった原因です。そこで、真空調理法が開発されました。空気を遮断し、低温で長時間焼けば柔らかくジューシーに仕上げられます。

やさしく、簡単に料理を何時でも行えます

●真空パック内なので空気がなく、熱伝導率が高く温度が一定に保ちやすくなります。また、水分の分離が少ないので、食材の煮崩れや目減りが少なくなり、今まで経験に頼っていた調理法と違い加熱時間、調味料の量をマニュアルし易く、美味しさを高いレベルで保ちやすい調理方法です。

綺麗に清潔に調理、品質保持期間を大きく延ばします

●パックに入れて調理を行うので取扱いが楽になり、油污れやニオイ移りも少なくなります。また細菌の繁殖のリスクも少なくなり、品質保持期間が通常よりも長くなります。もちろんパックなので空気に触れず、保存時も整理もし易い利点があります。

1 真空調理器 フュージョンシェフ ダイヤモンドモデル(バス付) 200V

高さ	バス容量(L)	価格
9-0711-0101 XS	332×398×374 13	¥608,000
9-0711-0102 S	332×557×374 19	¥706,000
9-0711-0103 M	332×577×424 27	¥740,000
9-0711-0104 バス無	133×212×330 -	¥558,000

- 3種類の異なる食材のプログラミングメモリー(肉・魚・野菜)
- 3つのタイマーセット可能(トータル動作時間は99時間59分まで可能)
- 芯温度センサー取付可能(別売)
- 設定温度、実温度、芯温度、タイマーを同時表示
- 自動温度校正機能
- HACCPデータをロギング可能
- 防滴キーパッド
- ステンレス製安全保護グリッド
- 大容量ポンプ(14L/分)
- 液面低下アラーム

2 真空調理器 フュージョンシェフ パールモデル(バス付) 200V

高さ	バス容量(L)	価格
9-0711-0201 XS	332×398×374 13	¥384,000
9-0711-0202 S	332×577×374 19	¥472,000
9-0711-0203 M	332×577×424 27	¥506,000
9-0711-0204 バス無	133×212×330 -	¥303,000

- 防滴キーパッド
- ステンレス製安全保護グリッド
- 大容量ポンプ(14L/分)
- 液面低下アラーム
- タイマー(150時間1分まで可能)

注意! コンセントプラグは付属されてません。電源口に合わせたオスコネクタ200V用が別途必要となります。



4 フュージョンシェフ用アクセサリ エスプーマ用クランプ

〈DSV-65〉 ¥30,000
 9-0711-0401 アドバンスディスペンサーMサイズ用 内φ85×H140
 9-0711-0402 アドバンスディスペンサーLサイズ用 内φ105×H140
 ●エスプーマアドバンスディスペンサーをバスタンクに固定する為のクランプです。エスプーマソースを作る時に不可欠です。



6 フュージョンシェフ用アクセサリ セパレーショングリッド

〈DSV-63〉 9-0711-0601 S用 325×H150 ¥15,000
 9-0711-0602 M用 325×H200 ¥17,000
 ●バス内の間仕切りを使用します。仕切りがあれば、調理時間や真空パックを分けるのに便利です。

7 フュージョンシェフ用アクセサリ 粘着シーリングテープ1m(4本入)

〈DSV-66〉 9-0711-0701 ¥22,000
 ●真空パックに芯温度センサーを刺す前にこの粘着テープを真空パックに貼ります。真空状態を保つのに役立ちます。

真空調理法とは?

生もしくは下ごしらえをした食材を、調味液とともに真空パックし、それぞれの食材に適した加熱温度で真空パックのまま湯煎またはスチームで低温加熱する調理法です。
 従来の調理法である「焼く」「蒸す」「煮る」につく第四の調理法とも呼ばれています。

注意! ※フュージョンシェフは真空パックされた食材を、正確に温度コントロールしながら加熱をおこなう調理器です。ご使用いただくには真空パックができる環境が必要になりますのでご注意ください。
 ※食材を直接バス内に入れて使用することはできません。必ず真空パックされた状態でご使用ください。異物が混入し故障の原因となります。

Information