

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-403	株式会社クイックパック	0564-59-3525

403

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

厨房機器・設備

028
036

028
保溫ジャー

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



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、ご注意下さい。
※肉を低温調理した後は、必ず火を通して下さい。



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。

029
レンジオーブン

030
真空包装機類

031
冷蔵庫・冷凍庫

032
フライヤー

033
電子レンジ

034
焼物・揚げ物用品

035
電子レンジ

036
電子レンジ

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

17-0403-0101 ¥20,000

サイズ:150×83×H370
重量:1.27kg
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
温度設定:0~95℃(0.5℃単位)
時間設定:0~99時間、0~59分
対応鍋サイズ:深さ16cm以上、最大10ℓ
コード長さ:1.8m

材質:ABS樹脂、ステンレス
●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シーに仕上がります。
●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。

2 低温調理器 TC-900 [ESCK-12] T

17-0403-0201 ¥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:5~95℃(0.1℃単位) ※冷却機能は御座いません
時間設定:5分~99時間(1分単位)
対応鍋サイズ:深さ11cm以上、最大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。

最大容量 60ℓ の大容量タイプの業務用低温調理器

最大60ℓまで対応できる大容量タイプなので一度に多くの調理が可能です。
噴流ポンプによるパワフル循環で槽内全体をむらなく均一に保ちます。



3 低温調理器 TC-2000 [ESCK-14] T

17-0403-0301 ¥108,000

サイズ:162×142×H328 重量:3.0kg
電源:単相200V 50/60Hz 消費電力:2,000W
温度設定:5℃~95℃(0.1℃単位) ※冷却機能は御座いません
時間設定:5分~99時間59分(1分単位)
対応鍋サイズ:深さ20cm以上、最大60ℓ 最低水位:11cm
コード長さ:1.7m
材質:本体・本体カバー/ステンレス 固定ハンドル/ABS樹脂



※電源プラグの形状にご注意ください

業務用防水仕様
IPX7準拠の防水仕様なので、操作パネルに水がかかっても安心です。

パワフル循環機能
攪拌方式噴流ポンプ式。槽内全体をむらなく均一温度に保ちます。

最大容量 60ℓ
最大60ℓまで使用することができるため、一度に多くの調理が可能です。



4 ジップロック 業務用フリーザーバッグ [AZIP-14] T

サイズ			
M(35枚入)	189×177	17-0403-0401	¥540
L(24枚入)	273×268	17-0403-0402	¥590

厚さ:0.06mm 材質:ポリエチレン
耐熱温度:100℃ 耐冷温度:-70℃



5 ジップロック フリーザーバッグ [AZIP-13] △ T

サイズ			
S(20枚入)	127×177	17-0403-0501	¥350
M(18枚入)	189×177	17-0403-0502	¥350
L(12枚入)	273×268	17-0403-0503	¥350

厚さ:0.06mm 材質:ポリエチレン
耐熱温度:100℃ 耐冷温度:-70℃

※上記の価格には消費税は含まれておりません。