パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-851	株式会社クイックパック	0564-59-3525

851 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。

最大容量60リットル
電動ポンプ搭載でパワフルな循環を実現!



防水
単相200V



電源プラグの形状にご注意ください

①シュアー 防水大型低温調理器 TC-2000

ページコード	商品コード	価格
6-0851-0101	2101600	¥108,000

サイズ:162×142×H328
重量:3kg
材質:ステンレス・ABS樹脂
電源:単相200V　50/60Hz
消費電力:2,000W
コードの長さ:1.7m
対応鍋サイズ:深さ20cm以上(60ℓまで)
温度範囲:5℃～95℃
温度表示:0.1℃
防水仕様:IPX7準拠
時間設定範囲:5分～99時間59分(1分単位)
60℃到達時間:約80分(60ℓ水温25℃室温25℃)

パワフルに水流循環 電動ポンプ採用

一般的なファンタイプではなく、電動ポンプを採用しました。これにより、パワフルに水を循環することが可能になり、鍋内の温度差を減らし、一定温度に保ちます。一般的な寸胴鍋だけではなく、ホテルパンなどの長方形の容器でも使用可能です。



IPX7準拠の 防水仕様

本体はIPX7準拠の防水仕様です。
IPX7とは本体を水深1mで30分間放置した時、浸水がない場合の規定で、操作パネルに水がかかったり、万が一本機が水の中に入ってしまっても、大丈夫です。



調理に合わせて 細かな設定

0.1℃単位での温度設定と、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59分の時間設定が可能です。



ハンドル固定つまみで しっかり鍋を固定

●鍋を傷つけない固定つまみ

鍋と本体を固定する部品は、しっかりと固定されると、空回りする仕様です。大事な鍋にキズをつけません。





