

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-852	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

低温調理器 **852**

焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理

簡単操作でスムーズに調理開始

- 電動ポンプによるパワフル循環機能で水温を一定に保ちます。
- IPX7級準拠の防水仕様です。水がかかったりしても安心です。

防水

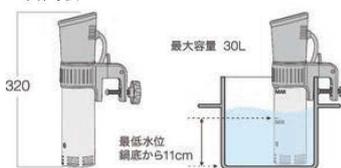


循環イメージ



本体寸法

使用できる鍋について



使いやすさを求めた、細かなこだわり



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、水流循環と温調で、槽内全体をムラなく均一温度に保ちます。



IPX7取得の防水仕様
本体はIPX7取得の防水仕様です。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、コントロールパネルに水がかかったり、万が一本機が水の中に入っても、大丈夫です。※自社調べ

調理終了お知らせアラーム

低温調理をスタートさせると、設定時間のカウントダウンが開始します。終了すると電源の操作をOFFにするまで1分毎に、調理終了のお知らせをします。調理しすぎてしまう心配ありません。



調理に合わせて細かな設定
0.1°C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°C～95°Cまでの温度設定と5分～99時間の時間設定が可能です。

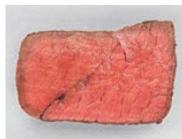
① シュアー 低温調理器 TC-900

ページコード	商品コード	価格
6-0852-0101	1128400	¥30,000
サイズ:85×165×H325	コードの長さ:1.25m	
重量:1.53kg	対応鍋サイズ:深さ15cm以上、容量最大30ℓ	
材質:ABS樹脂・ステンレス	未滿の鍋でご使用ください。	
電源:単相100V 50/60Hz	温度範囲:5°C～95°C	
消費電力:840W	温度表示:0.1°C	

■ 低温調理のメリット

ローストビーフを例にすると、一般的なオープン調理の場合、100°C以上で長時間じっくり火を通します。しかし低温調理器を使用すると、真空パックしたお肉を60°C程度のお湯の中に入れて放置するだけ。一定温度を保つため、吹きこぼれの心配もなく、目を離しても安心です。

軟らかくジューシーに、旨味を閉じ込める
低温での調理は、タンパク質の凝固、肉汁や旨味の流出を防ぐことができ、柔らかくジューシーに仕上がります。



調味液は最小限に
真空包装と同時に使用すれば、オイルをたっぷり使用するコンフィや、煮豚など食材が浸るほどの調味液は unnecessary です。使用最小限の調味液で調理が可能です。



業務使用も家庭使用もお任せください

様々な形状の鍋に対応できます
寸胴鍋、家庭用深鍋、水槽、クーラーボックス等の耐熱仕様の容器にご使用いただけます。



② 低温調理器 フェリオ スーヴィードクッキング F20403

ページコード	商品コード	価格
6-0852-0201	1582110	¥22,000
サイズ:83×150×H370	コードの長さ:1.8m	
重量:1.2kg	対応鍋サイズ:深さ16cm以上、容量最大10ℓ未滿の鍋でご使用ください。	
材質:ABS樹脂・ステンレス	温度範囲:0～95°C	
電源:単相100V	温度表示:0.5°C	
消費電力:1,000W	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

- パ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°C～60°C	1時間半～5時間
鶏肉	55°C～60°C	1時間～2時間
豚肉	63°C～65°C	30分～2時間
魚(刺身・切身)	45°C～60°C	30分～1時間
野菜・果物	80°C～95°C	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。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連