

Catalogue No.

20480-716

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

716

焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理



①低温調理器 フェリオ スーヴィードクッキング QF-SV1815 (F9575)

1582100 ¥18,000

サイズ:83×150×H370

重量:125g

材質:ABS樹脂・ステンレス

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:1kW

コードの長さ:1.8m

対応鍋サイズ:16cm以上最大10ℓ

温度範囲:0~95℃

温度表示:0.5℃

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

- バ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。

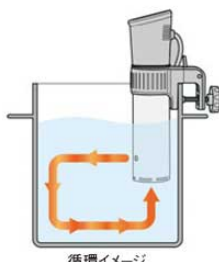
食材	目安温度	目安時間
牛 肉	55℃~60℃	1時間半~5時間
鶏 肉	55℃~60℃	1時間~2時間
豚 肉	63℃~65℃	30分~2時間
魚(刺身・切身)	45℃~60℃	30分~1時間
野菜・果物	80℃~95℃	1時間~2時間

※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。

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、万が一本体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℃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。

②シュアー 低温調理器 TC-900

1128400 ¥25,000

サイズ:85×165×H325

重量:1.53kg

材質:ABS樹脂・ステンレス

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:840W

コードの長さ:1.25m

対応鍋サイズ:30cmまで(20ℓ)

温度範囲:5℃~95℃

温度表示:0.1℃

■ 低温調理のメリット

ローストビーフを例にすると、一般的なオーブン調理の場合、100℃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℃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必要ありません。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。



57
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
フライヤー・ギョーザ

61
セイロ・蒸し器・すし・類

62
製菓・ベーカリー用品

55
フードウォーマー・低温調理器

56
鉄板焼・たこ焼・お好み焼・焼肉