

Catalogue No.

20540-854

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

854

焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理



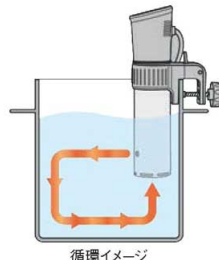
①低温調理器 フェリオ スーヴィードクッキング QF-SV1815 (F9575) ㉗

ページコード	商品コード	価格
1-0854-0101	1582100	¥18,000
サイズ: 83×150×H370	コードの長さ: 1.8m	
重量: 125g	対応鍋サイズ: 18cm以上最大10ℓ	
材質: ABS樹脂・ステンレス	温度範囲: 0～95℃	
電源: 単相100V 50/60Hz	温度表示: 0.5℃	
消費電力: 1kW	タイマー機能: 終了1分前に電子音	

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級標準の防水仕様です。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



②シュアー 低温調理器 TC-900 ㉗

ページコード	商品コード	価格
1-0854-0201	1128400	¥25,000
サイズ: 85×165×H325	コードの長さ: 1.25m	
重量: 1.53kg	対応鍋サイズ: 30cmまで(30ℓ)	
材質: ABS樹脂・ステンレス	温度範囲: 5℃～95℃	
電源: 単相100V 50/60Hz	温度表示: 0.1℃	
消費電力: 840W		

■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℃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 unnecessary です。使用最小限の調味液で調理が可能です。



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しまった場合でも大丈夫です。※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もありません。



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。

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
ギョーザ・フライヤー

61
すし・蒸し器・セイロ類

62
製菓・ベーカリー用品

55
低温調理器・フィードウォーマー

56
鉄板焼関連
お好み焼・たこ焼