

Catalogue No.

20633-836

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

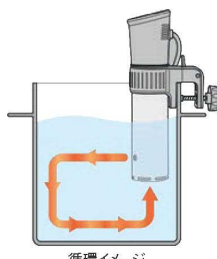
836

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

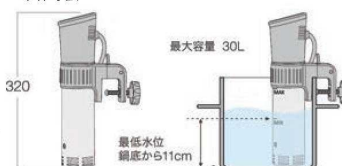


循環イメージ



本体寸法

使用できる鍋について



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
4-0836-0101 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 未満の鍋でご使用ください。
電源:単相100V 50/60Hz 温度範囲:5℃～95℃
消費電力:840W 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必要ありません。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、万が一本体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。調理しすぎた心配もありません。



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、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。

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、水櫃、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。

最大容量
30L



最低水位
11cm



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
4-0836-0201 1582110 ¥20,000

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未満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℃
電源:単相100V 温度表示:0.5℃
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、側につ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。

57
イ
ベ
ン
ト
調
理
機
器

58
ピ
ザ
・
パ
ス
タ

59
ラ
ー
メ
ン
・
そ
ば
・

60
フ
ラ
イ
ヤ
ー
・
ギ
ョ
ー
リ
ザ
ー
・

61
セ
イ
ロ
類
・
蒸
し
器
・

62
製
菓
・
ベ
ー
カ
ー
リ
ー
用
品

55
フ
ィ
ー
ド
ワ
ー
マ
ー
・
低
温
調
理
器
・

56
鉄
板
焼
肉
・
お
好
み
焼
・
た
こ
焼
・