837 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。

fusion Chef by Julabo

フュージョンシェフ
ドイツ・ユラボ社

廃盤

正確な温度制御で一貫した調理を実現

真空低温調理器

真空調理とは
生の食材または調理した食材を調味液と一緒に真空包装し、湯煎などにより低温で加熱調理する調理法です。

真空調理のメリット
- 真空包装をすることで調味液が食材にしみ込みます。
- 食材を真空パックの中に密閉して加熱するので、うまみや風味を食材の中に封じ込めた状態で調理できます。
- 真空パックの状態で調理するので、手や指が直接食材に触れませんので、衛生的です。
- 酸化による食品の劣化を抑制します。

低温調理のメリット
- 食材をやわらかくしっとりと仕上げます。
- 真空パック内で食材と調味料を一緒に調理するため、旨味、風味等が逃げず、調味料や香料なども食材に均一に行き渡ります。

真空低温調理器 フュージョンシェフとは 3Merits

水を入れた寸胴鍋（最大58ℓ）やホテルパン（1/1,2/3深さ165㎜以上）に本体を入れ、水を温め循環しながら低温調理をする機械です。

Merit 1 レシピと温度設定のマニュアル化をすることにより誰もが簡単に同じ味で調理可能。低温調理器はハイエンドユーザーのみとのイメージですが、誰もができるため、実はマニュアルを使うような多店舗チェーン店での使用もメリットがあります。

Merit 2 アイドルタイムでの大量仕込みが可能です。

Merit 3 量の減少や水分も失われず、最小限度の調理と保存損失が無い為、無駄が出ず、食材費の節約につながります。

パール　単相200V

①ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
パール水槽無
クランプ付き　直B 納期　P.0

ページコード	商品コード	価格
5-0837-0101	1937100	¥379,000

ダイアモンド　単相200V

②ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
ダイアモンド水槽無
クランプ付き　直B 納期　P.0

ページコード	商品コード	価格
5-0837-0201	1937200	¥698,000

電源プラグは含まれておりません、オープンエンドでのお届けです。
フュージョンシェフは真空包装機ではありません。食材を直接調理することはできません。

	パール	ダイアモンド
商品コード	5-0837-0101 1937100	5-0837-0201 1937200
温度範囲	室温+5℃ ～ 95℃	
温度精度	±0.03℃	±0.01℃
温度表示	0.1℃	0.01℃
タイマー機能	有（1点）	有（3点）
芯温センサー接続	無	有（センサーはオプション）
電源	単相200V　8A	
消費電力	1.5kW	
サイズ	133×212×H330㎜	
重量	5kg	

- 理化学の業界で使われている機械なので、0.1℃単位での温度管理（室温+5℃～95℃）を可能にしました。そのため、食材が一番おいしくなる温度帯での火入れを可能に。
- 循環しながらお湯の温度を管理するので、バックごとの火入れムラがありません。

パールとダイアモンドの主な違い

パール
芯温センサー無
温度表示0.1℃、タイマー×1

ダイアモンド
オプションで芯温センサー接続可能
温度表示0.01℃、タイマー×3

③ユラボ フュージョンシェフ
ダイアモンド用 芯温度センサー
9FX1150　直B　P.0

ページコード	商品コード	価格
5-0837-0301	1937500	¥105,000

センサー針:φ1.5×長さ80　ケーブル長さ:1.5m
●ダイアモンドモデル専用芯温度センサーです。食材内部の温度を測り、本体ディスプレイに表示します。また、設定温度に到達したら、アラームと点滅にてお知らせします。

④ユラボ フュージョンシェフ
芯温度センサー用
粘着シール1m×4本
9FX1141　P.0　直A

ページコード	商品コード	価格
5-0837-0401	1937600	¥28,000

●真空パックに粘着シールを貼り、その上から芯温度センサーを刺して温度を測ります。（右イメージ参照）
粘着シールが真空状態を保ってくれます。

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

⑤シュアー 防水大型低温調理器
TC-2000　直B　R4

ページコード	商品コード	価格
5-0837-0501	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20㎝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℃）

電源プラグの形状にご注意ください

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。