

Catalogue No.  
20692-851

**851**

**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。

49  
タイマー

**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



電源プラグの形状にご注意ください

50  
濃度計他

51  
炊飯器・  
スーフシャイ

52  
電気・ガスコンロ

53  
焼アミ

54  
オーブン・  
電子レンジ

55  
低温調理器・  
フードウォーマー

48  
濃度計

**① シュアー 防水大型低温調理器 TC-2000**

ページコード	商品コード	価格
6-0851-0101	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20cm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℃)		

**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。



**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。



**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、方が一本機が水の中に入ってしまったても大丈夫です。



**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。

