

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

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、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。

ハンドル固定つまみで
しっかり鍋を固定●銅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。50
濃度計他51
炊飯器・
スーブジャー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
温度計