

焼く、蒸す、煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理。通常の火入れでは実現できない肉の旨味と柔らかさを低温でキープ。



料理に合わせて細かな設定
0.1°C単位の温度設置と、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°C～95°Cまでの温度設定と5分～99時間の時間設定が可能です。

① フェリオ スーヴィードクッキング QF-SV1815 [ESCK-13] K

13-0353-0101 ¥20,000

サイズ:150×83×H370
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
コード長さ:1.8m
重量:1.27kg
材質:ABS樹脂、ステンレス
設定温度:0～95°C (0.5°C単位)
タイマー機能:0～99時間、0～59分

食材	目安温度	目安時間
牛肉	55～60°C	1.5～5h
鶏肉	55～60°C	1～2h
豚肉	63～65°C	0.5～2h
魚(刺身切身)	45～60°C	0.5～1h
野菜・果物	80～95°C	1～2h

対応鍋サイズ:深さ16cm以上、最大10ℓ
※あくまでも目安になる為、ご注意ください。
※肉を低温調理した後は、必ず火を通して下さい。
●調理器がお湯を循環させながら低温でじっくり加熱するため、肉や魚の水分を残したままジューシーに仕上がります。
●タイマーは開始直後とラスト1分に電子音が鳴るので、待ち時間に他の作業が可能です。

② 低温調理器 TC-900 [ESCK-12] T

13-0353-0201 ¥30,000

サイズ:85×172×H320
重量:1.53kg
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:840W
温度設定範囲:5～95°C (0.1°C単位) ※冷却機能は御座いません
時間設定範囲:5分～99時間 (1分単位)
最大水量:30ℓ 最低水位:11cm
コード長さ:1.25m

材質:本体/ステンレス 本体カバー・ハンドル/PPC樹脂
●IPX7準拠の防水仕様で操作パネルに水がかかっても安心です。
●攪拌は電動ポンプ式のため、槽内全体をむらなく均一温度に保ちます。
●調理時間と温度を設定するだけで簡単に低温調理ができます。

真空断熱寸胴鍋
— 七日煮込み鍋 —

七日煮込み鍋を導入するメリット

～低温調理ならではの栄養価を損なわないおいしさ!～

一定温度帯での長時間低温調理が可能なので、細かく刻んだ根菜類も煮崩れせず煮込むことができます。おいしさが凝縮された、柔らかく栄養価の高い状態での出来上がりですので、介護食や医療給食などの現場でも活躍します!

～中心温度計と連動した二次殺菌～

オプションの中心温度計を使用することで、賞味期限・消費期限を確保するのに重要な二次殺菌が簡単に出来ます。

〈用途〉

- 長時間の食材の煮込み (パイオン・だし)
- 余熱調理
- クックチルおよび真空調理の殺菌、もどし
- 低温・高温殺菌
- 超保温食
- 老健施設等でのとろみ材の溶ける温度の保温維持

Point

ハンドルを回して簡単に傾け可能。
調理後の移し替えも簡単なので、
大量調理におススメ!



七日煮込み鍋って?

真空断熱構造により、ほとんど外に熱を逃さずに長時間保温・調理することができます。また、付属の投げ込みヒーターを使用することにより、「余熱調理」→「加熱調理」→「余熱調理」→「加熱調理」を繰り返し行うことが出来ますので、最小限のエネルギーで最大時間の調理が出来ます。



～温度と時間を徹底管理!～

タッチパネルで設定温度を簡単入力! 鍋内の温度が設定温度に達すると自動でヒーターを消す→温度が下がったら設定温度まで自動で調整を繰り返すことで、設定した一定の温度で長時間煮込むことが出来ます。また、タイマーも①設定時刻になったら自動で運転開始、②設定時刻になったら自動で運転停止、③中心温度が設定温度に達したら自動で運転停止(中心温度計はオプション)の3種類標準装備で煮込み時間も簡単に管理することが出来ます。



③ 七日煮込み鍋 キャスター付台車セット [AHZN-01] N 納直 200V

サイズ	容量(ℓ)	ヒーター
#40 φ400×H400	45	単相200V 3.8kW
#50 φ500×H500	88	単相200V 5.0kW
#65 φ650×H650	215	三相200V 12.9kW

13-0353-0301 ¥ 876,000
13-0353-0302 ¥1,266,400
13-0353-0303 ¥2,154,200
※搬入、据付、諸工事、試運転調整費、取扱説明書等は含まれておりません。
※電源プラグは現場のコンセント形状に合わせて、現地にてお取り付け願います。

④ 七日煮込み鍋用 中心温度計

[AHZN-02] P 納直 200V
13-0353-0401 ¥30,400

●中心温度計と連動したタイマーを使用すれば加工食肉製品(ハム、ソーセージなど)のポイルが簡単に行えます。

厨房機器・設備

028
036

028
炊飯器
保温ジャー

029
IH調理器・コンロ類

030
真空断熱調理器

031
冷蔵庫・冷凍庫・アイス

032
調理器具

033
ゆで調理機

034
焼物器・焼物用器

035
釜・鍋・調理器

036
作業台・シンク周り