

fusion ChefTM
by Julabo

真空低温調理器 フュージョンシェフ

真空パックされた食材を、正確に温度コントロールしながら加熱をおこなう真空低温調理法の決定版。

真空調理法とは？

生もしくは下ごしらえをした食材を、調味液とともに真空パックし、それぞれの食材に適した加熱温度で真空パックのまま湯煎またはスチームで低温加熱する調理法です。従来の調理法である「焼く」・「蒸す」・「煮る」につぐ第四の調理法とも呼ばれています。



パールとダイヤモンドの主な違い

- **パール**
温度表示 0.1℃ タイマー×1
- **ダイヤモンド**
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

〈真空低温調理器 フュージョンシェフ 導入のメリット〉

- **真空パックがあれば真空低温調理が可能**
食材には科学的根拠に基づき、食材が本来持つ最高の旨味を出す加熱温度が決まっています。研究の分野で世界的に信頼された温度精度が味覚の分野でも信頼をいただいています。
- **食材の旨味、栄養分を逃がしません**
真空パック内で食材と調味料と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。
- **柔らかく、ジューシー、しっとりな出来上がり**
肉、魚などに含まれるたんぱく質は、62℃から凝固が始まり、68℃から水分が分離します。同時に空気が膨張し、細胞を破壊します。これが「食材が硬くなる」「パサつく」といった原因です。そこで、真空調理法が開発されました。空気を遮断し、低温で長時間焼けば柔らかくジューシーに仕上がられます。
- **やさしく、簡単に料理を何時でも行えます**
真空パック内なので空気がなく、熱伝導率が高く温度が一定に保ちやすくなります。また、水分の分離が少ないので、食材の煮崩れや目減りが少なくなり、今まで経験に頼っていた調理法と違い加熱時間、調味料の量をマニュアル化し易く、美味しさを高いレベルで保ちやすい調理方法です。
- **綺麗に清潔に調理、品質保持期間を大きく延ばします**
パックに入れて調理を行うので取扱が楽になり、油污れやニオイ移りも少なくなります。また細菌の繁殖のリスクも少なくなり、品質保持期間が通常よりも長くなります。もちろんパックなので空気に触れず、保存時も整理もし易い利点があります。



(バス無)



(バス無)



① 真空調理機 フュージョンシェフ ダイヤモンドモデル [ESCK-03] 納直 200V

	サイズ	バス開口部	バス容量(l)	重量(kg)	
S(バス付)	332×577×H374	292×366×H132	19	14	13-0354-0101 ¥706,000
M(バス付)	332×577×H424	292×366×H182	27	15	13-0354-0102 ¥740,000
L(バス付)	537×697×H374	492×486×H132	44	21	13-0354-0103 ¥809,000
バス無	133×212×H330	-	-	5	13-0354-0104 ¥558,000

電源: 単相200V 50/60Hz 消費電力: 1.5kW
温度安定性: ±0.01℃ 使用温度範囲: 20~95℃
ポンプ能力: 14ℓ/min 温度表示: 0.01℃
●タイマーで調理時間を徹底管理! 調理残り時間を容易にモニタリングできます。
●液位低下アラーム付で、空焚きを防ぎます。
※オプションで芯温センサー接続可能
※コンセントプラグは付属されていません。電源口に合わせたオスコネクタ200V用が別途必要となります。

② 真空調理機 フュージョンシェフ パールモデル [ESCK-04] 納直 200V

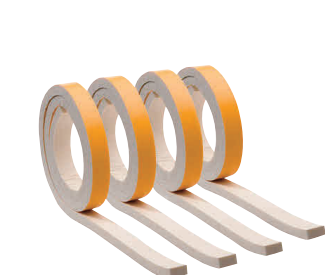
	サイズ	バス開口部	バス容量(l)	重量(kg)	
S(バス付)	332×577×H374	292×366×H132	19	14	13-0354-0201 ¥472,000
M(バス付)	332×577×H424	292×366×H182	27	15	13-0354-0202 ¥506,000
L(バス付)	537×697×H374	492×486×H132	44	21	13-0354-0203 ¥573,000
バス無	133×212×H330	-	-	5	13-0354-0204 ¥303,000

電源: 単相200V 50/60Hz 消費電力: 1.5kW
温度安定性: ±0.03℃ 使用温度範囲: 20~95℃
ポンプ能力: 14ℓ/min 温度表示: 0.1℃
●タイマーで調理時間を徹底管理! 調理残り時間を容易にモニタリングできます。
●液位低下アラーム付で、空焚きを防ぎます。
※コンセントプラグは付属されていません。電源口に合わせたオスコネクタ200V用が別途必要となります。



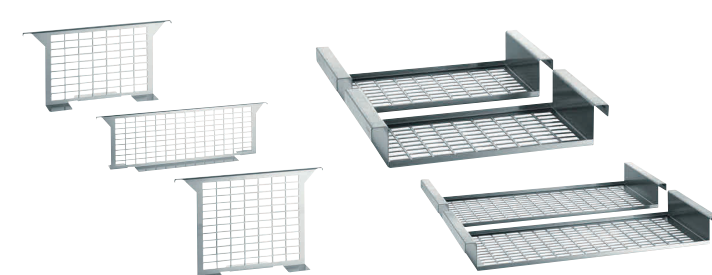
③ フュージョンシェフダイヤモンド用 芯温度センサー [ESCK-08] 納直 200V

13-0354-0301 ¥84,000
●ダイヤモンドモデルと使用することで、食材の芯温度をディスプレイで確認することができます。
また、設定温度に達するとアラームでお知らせします。



④ フュージョンシェフ用 粘着シーリングテープ 1m(4本入) [ESCK-07] 納直 200V

13-0354-0401 ¥22,000
●芯温度センサー使用前に貼ることで、差込口を閉じることができるので真空状態を保ちます。



⑤ フュージョンシェフ用セパレーショングリッド [ESCK-05] 納直 200V

S用 13-0354-0501 ¥15,000
M用 13-0354-0502 ¥17,000
L用 13-0354-0503 ¥20,000
●バス内を仕切ることで調理時間の異なる食材を分けるのに便利です。

⑥ フュージョンシェフ用 保持グリッド (2枚組) [ESCK-06] 納直 200V

S・M兼用 13-0354-0601 ¥34,000
L用 13-0354-0602 ¥48,000
●真空パックの浮き上がりを防止するために使います。
●食材全体に均一熱を伝えることができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。