

このページの全商品は

49
タイマー50
濃度計他51
炊飯器・
スूप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
温度計フュージョンシェフ
ドイツ・ユラボ社

パール

単相200V



ダイヤモンド

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 クランプ付き ページコード 商品コード 価格
1-0853-0101 1937100 ¥252,000② ユラボ 真空低温調理器
フュージョンシェフ
ダイヤモンド クランプ付き ページコード 商品コード 価格
1-0853-0201 1937200 ¥465,000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	ダイヤモンド
商品コード	1-0853-0001 1937100	1-0853-0002 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×H330mm	
重量	5kg	

③ ユラボ フュージョンシェフ
ダイヤモンド用 芯温度センサー
9FX1150 ページコード 商品コード 価格
1-0853-0301 1937500 ¥70,000センサー針:φ1.5×長さ80 ケーブル長さ:1.5m
●ダイヤ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 ページコード 商品コード 価格
1-0853-0401 1937600 ¥18,000●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。

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の調理なので、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仕上げます。
- 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。

真空低温調理器
フュージョンシェフとは **3** Merits

水を入れた寸胴鍋(最大58ℓ)やホテルパン(1/1,2/3深さ165mm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。

パールとダイヤモンドの主な違い

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