

焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理



①低温調理器 フェリオ
スーヴィードクッキング QF-SV1815 (F9575) ㊦

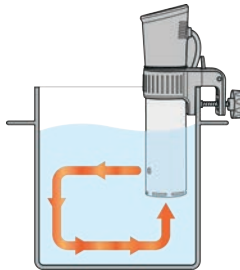
ページコード 商品コード 価格
1-0854-0101 1582100 ¥18,000

サイズ:83×150×H370 コードの長さ:1.8m
重量:1.2kg 対応鍋サイズ:16cm以上最大10ℓ
材質:ABS樹脂・ステンレス 温度範囲:0~95℃
電源:単相100V 50/60Hz 温度表示:0.5℃
消費電力:1kW タイマー機能:終了1分前に電子音

簡単操作でスムーズに調理開始

- 電動ポンプによるパワフル循環機能で水温を一定に保ちます。
- IPX7級準拠の防水仕様です。水がかかっても安心です。

防水

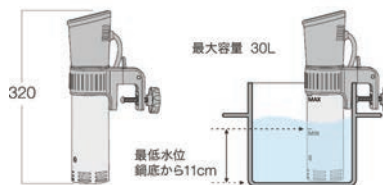


循環イメージ



本体寸法

使用できる鍋について



320

最大容量 30L

最低水位

鍋底から11cm

使いやすさを求めた、細かなこだわり



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、水流循環と温調で、槽内全体をムラなく均一温度に保ちます。

IPX7取得の防水仕様
本体はIPX7取得の防水仕様です。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、コントロールパネルに水がかかったり、万が一本体が水の中に入っても大丈夫です。※自社調べ

調理終了お知らせアラーム

低温調理をスタートさせると、設定時間のカウントダウンが開始します。終了すると電源の操作をOFFにするまで1分毎に、調理終了のお知らせをします。調理しすぎてしまう心配もありません。



調理に合わせて細かな設定
0.1℃単位の温度設定と、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時間の時間設定が可能です。

②シュアー 低温調理器 TC-900 ㊦

ページコード 商品コード 価格
1-0854-0201 1128400 ¥25,000

サイズ:85×165×H325 コードの長さ:1.25m
重量:1.53kg 対応鍋サイズ:30cmまで(30ℓ)
材質:ABS樹脂・ステンレス 温度範囲:5℃~95℃
電源:単相100V 50/60Hz 温度表示:0.1℃
消費電力:840W

■低温調理のメリット

ローストビーフを例にすると、一般的なオープン調理の場合、100℃以上で長時間じっくり火を通します。しかし低温調理器を使用すると、真空パックしたお肉を60℃程度のお湯の中に入れて放置するだけ。一定温度を保つため、吹きこぼれの心配もなく、目を離しても安心です。

柔らかくジューシーに、旨味を閉じ込める
低温での調理は、タンパク質の凝固、肉汁や旨味の流出を防ぐことができ、柔らかくジューシーに仕上がります。



調味液は最小限に
真空包装と同時に使用すれば、オイルをたっぷり使用するコンフィや、煮豚など食材が浸るほどの調味液は unnecessary です。使用最小限の調味液で調理が可能です。



業務使用も家庭使用もお任せください

様々な形状の鍋に対応できます
寸胴鍋、家庭用深鍋、水槽、クーラーボックス等の耐熱仕様の容器にご使用いただけます。

最大容量
30L



最低水位
11cm



57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連