

低温調理器

たくさんの料理が一度にできる、
業務用低温調理器



① 大型低温調理器 TC-2000 メーカー直送 3~5日 200V

〈CTI-04〉 1-0716-0101 ¥108,000

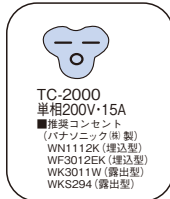
162×142×H328

- 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、操作パネルに水がかかっても安心です。

※200Vの為、コンセントの形状をご確認下さい。

■仕様

電源	単相200V 50/60Hz
消費電力	2,000W
コード長さ	1.7m
質量	3.0kg
主な材質	ステンレス、ABS樹脂
設定温度	5℃～95℃ (0.1℃単位)
タイマー機能	5分～99時間59分(分単位)
対応鍋サイズ	深さ20cm以上、最大60ℓ



単相200V 15A

② 低温調理器 TC-900

〈CTI-02〉 1-0716-0201 ¥30,000

85×165×H270

- 防水仕様 (IPX7) で、操作パネルに水がかかっても安心です。
- 調理時間と温度を設定するだけで、手軽に低温調理ができます。

■仕様

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	840W
コード長さ	1.25m
質量	約1.50kg
主な材質	ABS樹脂、ステンレス
設定温度	5℃～95℃ (0.1℃単位)
タイマー機能	5分～99時間(分単位)
対応鍋サイズ	深さ16cm以上、最大30ℓ

③ フェリオ スーヴィードクッキング F20403 (低温調理器)

〈CSC-07〉 1-0716-0301 ¥20,000 家電

80×160×H370

- 鍋や耐熱容器を汚さず手軽にできる低温調理器。
- 調理器がお湯を循環させ一定の温度に保ちます。

■仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1,000W
コード長さ	1.0m
質量	約1.3kg
主な材質	ABS樹脂、18-8ステンレス、ポリカーボネイト、シリコン、アクリル
設定温度	0℃～95℃ (0.5℃単位)
タイマー機能	00:01～99:59 (分単位) 終了1分前に電子音でお知らせ
対応鍋サイズ	深さ16cm以上、最大10ℓ

Point ポイント

「スーヴィード」とは、食材ごとに異なる適正な一定の温度でじっくり加熱する調理法です。
食材本来の旨みや栄養素を逃さず閉じ込めて調理できる為、世界に注目されています。



④ ユニパック (チャック付ポリ袋) 入数 新タイプ (AYN-18)

1-0716-0401	C-4 (100枚入)	70×100	¥ 700
1-0716-0402	D-4 (100枚入)	85×120	¥ 760
1-0716-0403	E-4 (100枚入)	100×140	¥ 900
1-0716-0404	F-4 (100枚入)	120×170	¥ 1,100
1-0716-0405	G-4 (100枚入)	140×200	¥ 1,340
1-0716-0406	H-4 (100枚入)	170×240	¥ 1,830
1-0716-0407	I-4 (100枚入)	200×280	¥ 2,410
1-0716-0408	J-4 (100枚入)	240×340	¥ 2,940
1-0716-0409	K-4 (100枚入)	280×400	¥ 3,800
1-0716-0410	L-4 (100枚入)	340×480	¥ 5,300

材質: ポリエチレン 厚さ0.04mm



⑤ 旭化成 ジップロック フリーザーバッグ 入数 Wジッパータブ付

〈XHL-16〉 1 ¥350

1-0716-0501	L 273×268 (12枚入)
1-0716-0502	M 189×177 (18枚入)
1-0716-0503	S 127×177 (20枚入)

耐熱温度: -70℃～+100℃

- 冷凍保存から電子レンジ解凍までお使いいただけます。
- 2種類のジッパーで、簡単・スムーズな開閉性と高い密封性を両立しました。
- 厚手の素材で、食材を酸化や乾燥から守ります。

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オープン・レンジ・コンロ

冷蔵庫 冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器 焼物用品・燻製器 串・ハケ

釜めし・ビンパソコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納