

クリームブリュレやシブーストに!



KCSplus



KCS



超高温

500℃以上の超高温なので、焼成板をお菓子の表面に近づけるだけで素早く広範囲にキャラメリゼができます。

安心・安全



ハンドル部を持ってても火傷しません。

電気式キャラメリザー (温度調節付) KCSplus

〈WKY-31〉 [1-1172-0101](#) ¥310,000

- 焼成板を600℃まで設定でき、お菓子の表面に近づけるだけで素早く広範囲にキャラメリゼができます。
- 設定温度をキープすることでヒーターへの負荷が少なく、長時間使用できます。

電気式キャラメリザー KCS

〈WKY-32〉 [1-1172-0201](#) ¥230,000

- コンセントにさすだけで作業することができます。

■仕様

型 式	KCSplus	KCS
外 形 寸 法	本体：φ116×383(全長)×H100 温度制御ボックス：150×114×H99	本体：φ116×383(全長)×H100
電 源	単相100V 50/60Hz	
電 流	8.5A	8.5A
消 費 電 力	850W	
温 度 調 節	0℃～600℃(1℃刻み)	不可(最大約650℃)
定 格 時 間	なし	
質 量	本体：880g(コード含まない) 温度制御ボックス：1,100g	880g(コード含む)
コード長さ	2.0m	

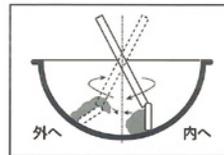
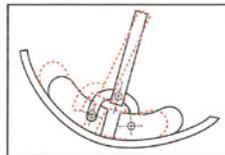
幅広い用途にご利用頂ける万能機!

■用 途

あん、求肥、きんとん、生キャラメル、ミルクジャム、カスタードクリーム、フォンダン、フィリング、ソテー、野菜・肉炒め、ルー、ソース、スープ、タレ、佃煮、でんぶ、肉そぼろ、クリームコロッケ、ピーナッツ味噌、胡麻豆腐など

1. 手練り方式の優れた機構で、均一に混合・攪拌

- 立軸攪拌・横軸攪拌それぞれの利点を生かし、上下左右の攪拌に効果を発揮します。
- 攪拌軸の自転公転方式により、回転死点がなく低速でも食品を焦がさず、傷めず、均一に混合・攪拌し、素材の風味・香りを活かします。
- 食品に応じて自由に攪拌速度が設定できます。



- 三点揺動とスプリング軸により、羽根が最適な強さで常に鍋底に密着・かきとりながら回転します。
- 羽根は、中心へ向かう時は起き(押し)、外側へ向かう時は寝る(かわす)という手返し効果を再現します。

2. 抜群の操作性、つらい作業から解放します

- 使いやすさを考えた本体のはね上げ構造とワンタッチの鍋着脱方式、また清掃のし易さと衛生面を考えた耐腐アルミ+ステンレス製です。



KR ミニ (ガスコンロはオプションです)

3. 用途に合わせた多彩なオプション

- ガスコンロ、カスタード用羽根、2本杓/すり鉢セット、うらごしセットなど用途に合わせた各種オプションがございます。



2本杓/すり鉢セット



うらごしセット



卓上攪拌機 KRミニ

〈CKK-01〉 [1-1181-0501](#) ¥1,158,000

480×580(790)×H710(905)

電源：単相100V・200W

羽根回転数：50Hz 70rpm

60Hz 85rpm

鍋満水量：140

付属品：銅鍋φ390

攪拌羽根

※ガスコンロは別売です。



KRミニ別売品 〈CKK-02〉

1-1181-0601 スリ鉢：φ390 ¥152,000

1-1181-0602 2本キネ棒カブト付セット ¥134,000

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。