

セットが便利! 気軽に導入!! 低温調理



サーモンのコンフィ

ローストビーフ

温泉たまご



シュアー 低温調理器 TC-900 マ1

1128400 ¥25,000

簡単操作

- ・設定は調理時間と温度のみ
- ・低温調理中の操作不要

電動ポンプのパワフル循環

- ・パワフルに稼働するポンプで温度ムラなし

防水7級準拠

防水

■仕様 シュアー 低温調理器 TC-900

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(20ℓ)
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℃

水タンク搭載

水タンク
搭載

- ・水分の多い食材も安心真空

業務用レベルの 高真空度

高性能ヒーターで しっかり溶着

シーラーとしても 使用可能



真空包装機脱気式

水タンク付 NL-302 S-5 WA ナ4 直

4396810 ¥98,000

■仕様 NL-302S-5WA

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	630W
接着部温度	250℃
外形寸法	390×392×H150 (ロールボックスを含む)
電源コードの長さ	1.8m
重量	8.4kg (傾斜トレイ1.0kgを含む)
シール時間	0秒～6.0秒(1秒間隔)
シール寸法	300×5
到達真空度	-95kPa以上
脱気速度	約16ℓ/分
連続使用時間	2時間
ショット間休止時間	20秒

〈付属品〉

- 傾斜トレイ 1枚 ●交換ヒーター 1本
- フッ素樹脂絶縁粘着テープ黒 1枚 ●フッ素樹脂絶縁粘着テープ茶 1枚
- 専用袋 20 cm × 30 cm 10枚 ●専用袋 30 cm × 40 cm 10枚

