

低温調理器(業務用・家庭用)
LTC-30
品番: 4-5519-01

防水規格
IPX7

電動ポンプ
搭載



電動ポンプのパワフル循環機能で、一定温度を保つ

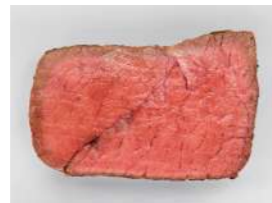
電動ポンプ式の低温調理器です。電動ポンプでパワフルに水を循環することで、温度の上昇も早く、鍋内の温度差を減らし、一定温度に保ちます。

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。



作れる料理は様々、調理時間も大幅短縮



🕒 60℃ / 1時間30分

ローストビーフ

低温調理することで、中に旨味が閉じ込められ、ジューシーで柔らかくなります。



🕒 61℃ / 1時間

サラダチキン

ばさつかずジューシーに仕上がるのはもちろん、袋内の調理なら、使用する調味液も少量で済みます。



🕒 40℃ / 1時間

コンフィ

通常調理では大量のオイルを必要としますが、最低限の量でしっかり調理ができます。



🕒 68℃ / 30分

温泉卵

低温かつ一定温度での調理が必要な温泉卵も、低温調理器が最適です。



使いやすさを求めた、細かなこだわり

IPX7の防水仕様

本体はIPX7の防水仕様です。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しまった場合、影響はありません。



鍋を傷つけず、しっかり固定できるハンドル固定つまみ

鍋と本体の固定は、ハンドルを回してしっかりと固定することができ、大事な鍋にキズをつけません。



ファンタイプ	当社モデル
	<p>パワフルに水流循環 電動ポンプ採用</p> <p>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。</p>

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

寸胴鍋、家庭用深鍋、水槽、ホテルパン等の耐熱仕様の容器でご使用いただけます。



LTC-30

最大容量 30L

最低水位 11cm

本体寸法
全長 320mm

最低水位
鍋底から
11cm

