



Maruzen

TTホットクッカー

TT HotCooker

TTホットクッカーが温度と時間を正確に管理！ 真空調理に最適な加熱調理機器です！



真空調理でおいしい料理をお客様に提供するためには、マニュアル通りの正確なT.T.管理(Temperature=温度・Time=時間)が不可欠です。マルゼンのTTホットクッカーは槽内の湯温を温度センサーで管理し、設定された温度を正確にキープします。また、湯槽内のお湯を攪拌羽で対流させることで湯槽内の温度を均一に保ち、温度ムラを抑えます。加熱時間はタイマーで管理し、設定した時間になるとブザーでお知らせ。マニュアル通りの時間と温度をしっかり管理し、最高の仕上がりを逃しません。

TTホットクッカーで実現する真空調理！

真空調理とは？

真空調理とは真空状態もしくはそれに至るまでの現象を利用した調理法で、主に素材を生そのまま、場合によっては素材を調味料と一緒に真空包装し、低温長時間加熱(55℃～99℃)する方法が代表的です。従来の勤と経験に頼る調理ではなく、食品衛生管理に基づいて調理を温度と時間の関係でとらえるものです。

真空調理のメリット

- 低温で加熱することで軟らかく、ジューシーな仕上りに。また真空包装が風味や栄養素を閉じ込め、食材の持ち味を十分に引き出した調理が可能です。
- 真空包装は保存性にも優れ、1週間程度のチルド保存が可能です。ロスを減らし、計画生産性の向上に貢献します。
- T.T.管理で調理を簡単にマニュアル化。アルバイトやパートさんでも簡単に使いこなせ、効率的かつ安定した生産を実現します。
- 真空包装することで調味料が均等にしみこみやすくなるため調味料の使用量減が図れ、低カロリー、ダイエット食、減塩食、成人病食への対応が可能です。

真空調理の調理手順(一例)

1.下処理

食材の種類やメニューに応じた下処理を行う。



2.真空包装

食材を調味料と一緒に真空包装する。下処理で加熱した場合は、10℃以下まで冷却した後、真空包装する。



3.加熱調理

TTホットクッカーで加熱調理する。



4.冷却

加熱調理後90分以内に3℃以下まで冷却したのち、チルド保存する。



5.再加熱

必要に応じてTTホットクッカーで再加熱し、提供する。



シンプル操作で省力化に貢献



操作は電源スイッチとスタート/ストップ、タイマー、温度設定のみ。簡単な操作でどなたでも使用でき、マニュアル通りの温度と時間で最適な調理が可能です。

安全装置

異常過熱防止装置を装備し、万一の場合にも安心です。

コンパクトな卓上タイプ

間口350mmとコンパクトな卓上タイプです。省スペース設計で設置場所を選びません。

静かな運転音

静かな運転音で快適な作業環境を実現。オープンキッチンなどでも気兼ねなく使用できます。



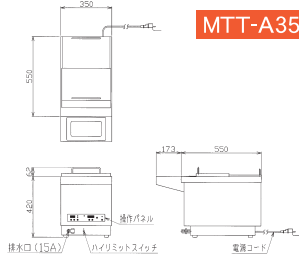
TTホットクッカー

100Vタイプと200Vタイプをご用意

設置場所を選ばない単相100Vタイプと、立ち上がりの素早い3相200Vタイプの2機種をラインアップしました。

MTT-A350 (100V)

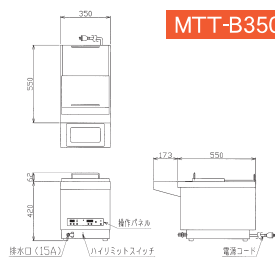
税抜標準価格 **340,000円**



MTT-A350 図面

MTT-B350 (200V)

税抜標準価格 **390,000円**



MTT-B350 図面



TTホットクッカー仕様表

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 最大湯量(ℓ) | 電源(50/60Hz) | 必要手元開閉器容量 | 電源コード2m | ヒーター容量 | 設定温度範囲(°C) | 排水口 | 安全装置 | 付属品 | 重量(kg) |
|----------|----------|-----|-----|---------|-------------|-----------|---------------|--------|------------|-----|------------|-------------------------------|--------|
| MTT-A350 | 350 | 550 | 420 | 28 | 1φ100V | — | プラグ付(接地アダプター) | 1.3kW | 30~100 | 15A | ハイリミットセンサー | フタ、カゴ受け網、カゴ、仕切り網水切り台、1/4ホテルパン | 25 |
| MTT-B350 | 350 | 550 | 420 | 28 | 3φ200V | 15A | 接地3P15Aプラグ付 | 4.5kW | 30~100 | 15A | ハイリミットセンサー | フタ、カゴ受け網、カゴ、仕切り網水切り台、1/4ホテルパン | 25 |

オプション



専用架台 MTT-350T

TTホットクッカー専用架台仕様表

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | 重量(kg) | 適用機種 | 税抜標準価格 |
|----------|----------|-----|-----|--------|----------------------|---------|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| MTT-350T | 350 | 600 | 380 | 12 | MTT-A350 MTT-B350 | 28,000円 |

耐震金具のご使用をお勧めします!

厨房の地震対策に耐震金具のご使用をお勧めします。機器の転倒や横ズレを 방지、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



アジャスト用耐震金具

安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前によく読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行わないでください。火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器本体に表示してある電源(相・電圧・周波数)以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

設置上のご注意

- 機器の設置・移動工事および電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例等に従い、また「取扱説明書」や「工事説明書」をよく読み、お買い上げの販売店または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する場合は、機器本体の周囲及び上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げ及び下地(仕上げの内側部分)をコンクリート、れんが、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離間距離をとって設置してください。これらを守られませんと火災の原因となります。不燃材料および設置基準については「取扱説明書」や「工事説明書」に詳しく記載してありますので、よく読んで正しく設置してください。
- 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気を生じさせる機器にはクリス除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させてください。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けてお使いください。

■使用上のご注意

- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を十分に行ってください。換気が不十分な場合、事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周囲、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口に手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないでください。機器が故障する原因となります。
- 地震、火災等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、電源スイッチを切るなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ペンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで(近づけないで)ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- 心臓ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- ここに掲載しております製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

本カタログに記載の「消費電力」とは電気用品安全法および(一社)日本厨房工業会が制定する「業務用厨房熱機器等性能測定基準」に基づく「定格消費電力」のことです。

- このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外観、仕様を一部変更することがあります。
- 価格は改訂している場合がありますので、最寄の支社・支店・営業所までお問い合わせください。

この誌面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

搬入・据付および旧型の引上廃棄費用は別途となります。また製品に使用している部品には、摩耗、劣化、疲労などの理由で交換する部品があり、一定期間での交換が必要となります。交換は有料となります。

業務用総合厨房機器メーカー



株式会社 丸 丸 丸

東 証 上 場

● ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

営業開発・官需・札幌・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・仙台・青森・八戸・盛岡・秋田・古川・山形郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・首都圏ルート・東京・首都圏サービス渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷・千葉・船橋・木更津水戸・つくば・横浜・相模原・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜・三重・金沢富山・福井・大阪・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島・福山・岡山島根・鳥取・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本・大分宮崎・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

■お問い合わせ先

業務用