



TC-900 低温調理器

標準価格(税別)

¥25,000

SURE

最低水位
12cm
から対応

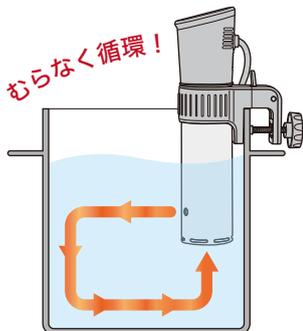
100V
国内仕様

スムーズに調理開始!! 簡単操作

調理時間と温度を設定するだけで準備完了。設定した温度まで水温が上昇したら、包装した食材を入れて調理スタート。電動ポンプによる水流発生で槽内全体をむらなく均一温度に保ち、簡単に低温調理ができます。また、最新の設定を記憶するため、次回使用時に同じ設定で調理をスタートできます。

お知らせ 調理終了ブザー搭載

低温調理をスタートさせると、設定時間のカウントダウンが始まります。終了すると電源をOFFにするまで1分毎に調理の終了をお知らせします。



電動ポンプの
パワフル循環機能が、
一定温度に保つ!



サーモンのコンフィ



ローストビーフ



ローストチキン



温泉卵

株式会社 石崎電機製作所

東日本営業所
〒111-0051
東京都台東区蔵前3-5-15
tel 03-5687-7031
西日本営業所
〒550-0013
大阪市西区新町1-25-7
tel 06-6541-3893

型番	TC-900
定格	AC100V-840W 50/60Hz
本体材質	本体カバー・ハンドル:ABS樹脂 本体:ステンレス
ヒーター	シーズヒーター
本体寸法	幅85×奥行165×高さ270mm
本体質量	約1.53kg (電源コード除く)
温度設定範囲	5°C~95°C(0.1°C単位)
時間設定範囲	5分~99時間(1分単位)
電源コード	有効長1.25m
安全保護機能	最低・最高水位感知/温度過昇防止

