

低温調理器
TC-2000

ハイパワー仕様
単相 200V
2000W

防水規格
IPX7
準拠

電動ポンプ
搭載

最大容量60リットル 電動ポンプ搭載で パワフルな循環を実現

大容量タイプの低温調理器です。最大60Lまで使用可能なので、たくさん調理が一度にでき、飲食店などの業務使用に向いています。



パワフルに水流循環 電動ポンプ採用

一般的なファンタイプではなく、電動ポンプを採用しました。これにより、パワフルに水を循環することが可能になり、鍋内の温度差を減らし、一定温度に保ちます。一般的な寸胴鍋だけではなく、ホテルパンなどの長方形の容器でも使用可能です。



IPX7準拠の 防水仕様

本体はIPX7準拠の防水仕様です。IPX7とは本体を水深1mで30分間放置した時、浸水がない場合の規定で、操作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でも大丈夫です。



調理に合わせて 細かな設定

0.1°C単位での温度設定と、1分単位の時間設定が可能で、繊細な料理にも対応できます。5°C~95°Cまでの温度設定と、5分~99時間59分の時間設定が可能です。



最大容量
60L

最低水位
11cm

ハンドル固定つまみでしっかり鍋を固定

● 鍋を傷つけない 固定つまみ

鍋と本体を固定する部品は、しっかりと固定されると、空回りする仕様です。大事な鍋にキズをつけません。



株式会社 石崎電機製作所

www.sure-ishizaki.co.jp



東日本営業所

〒111-0051 東京都台東区蔵前3-5-15
tel 03-5687-7031

▲ 公式HP

西日本営業所

〒550-0013 大阪市西区新町1-25-7
tel 06-6541-3893

製品仕様

型番 TC-2000
定格 単相 200V-2000W 50/60Hz ※1
本体材質 本体カバー・本体: ステンレス
固定ハンドル: ABS樹脂
ヒーター シーズヒーター

本体寸法 幅162×奥行142×高さ328mm
本体質量 約3.0kg (電源コード含む)
温度設定範囲 室温+5°C~95°C (0.1°C単位) ※2
時間設定範囲 5分~99時間59分 (1分単位)
電源コード 有効長1.7m
安全保護機能 最低・最高水位感知/温度過昇防止

※1 本機の使用には単相200V (定格250V 15A タンデム形) の電源コンセントが必要です ※2 冷却機能はありません
このカタログの内容は2021年1月現在のものです。 TC-2000・2101・M・PP・1500