

信頼の証、安心サポート

購入前も、そして購入後も、SUREの真空包装機
なら安心のサービスが充実しています。

購入前サービス

デモ機貸出サービス

ご購入前に、実機を実際にご利用いただけるサービスです。
真空包装や溶着したい袋等のシールテストや、使用感の事前確認、
設置場所の確認などが可能です。

△ご注意

- 往復の送料はお客様のご負担となります。
- お客様のご利用中にデモ機が故障した場合は、速やかに弊社へご連絡ください。
- 万が一、お客様の使用方法が原因で故障・破損した場合は、修理代金をご負担していただく場合がございます。

袋・フィルム シールテストサービス

お客様がご使用を予定している袋等を、
当社にてご購入前にシールテストを行うサービスです。
ご購入前に使用可能かが分かるため、安心です。

△ご注意

- 袋等の往復の送料はお客様のご負担となります。
- 返送用の封筒に、返送先住所を記入し、切手を貼って同封してください。

デモ機貸出サービス お申し込み方法

当社販売代理店を通してご依頼ください。
ご不明な場合は、各営業所もしくは、ホームページ内のお問
い合わせフォームにてお問い合わせくださいませ。
貸出期間は原則10日間です。

シールテストサービス お申し込み方法

お問い合わせ 各営業所もしくは、ホームページ内のお問
い合わせフォームまでご連絡ください。
担当者より折り返しご連絡いたします。

サンプルを送る 当社指定送付先に、ご利用になりたい袋・
フィルム(数枚)と、梱包したいもののサン
プルをお送りください。

シールテスト 到着後、5営業日以内に当社にてテストを
行い、テスト結果と梱包済サンプルと共に
ご返送いたします。

ご返送

購入後サービス

安心故障対応サービス

生産終了後5年間は部品を保存し、補修部品の有る限り故障対応
いたします。

公式ホームページ

商品の詳細や、
お問い合わせフォームはこちらから
●石崎電機製作所公式ホームページ
www.sure-ishizaki.co.jp



公式オンラインストア

商品やサプライ品、オプション品の
お買い求めはこちらから
●石崎電機製作所公式オンラインストア
www.sure-store.com



株式会社 石崎電機製作所

製品に関するお問い合わせや、使い方・
修理などのご相談は
シュアーお客様相談センターへ

tel.048-931-3110

受付時間：
月～金/9時～12時・13時～17時
(祝日・年末年始・夏季などの休業日を除く)

ご使用の際は、取扱説明書をよくお
読みのうえ正しくお使いください。

●製品の色は印刷の具合で、実物と多
少異なる場合があります。

●製品改良のため、予告なく仕様・意匠
を変更することがあります。

●このカタログの内容は2022年11月
現在のものです。

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

SURE

Line-up of vacuum sealer

真空包装機 総合カタログ

経済的で高機能な
真空包装機ラインナップ



ISHIZAKI ELECTRIC MFG.CO.,LTD.

衛生面も、食材も、人にも優しい真空包装

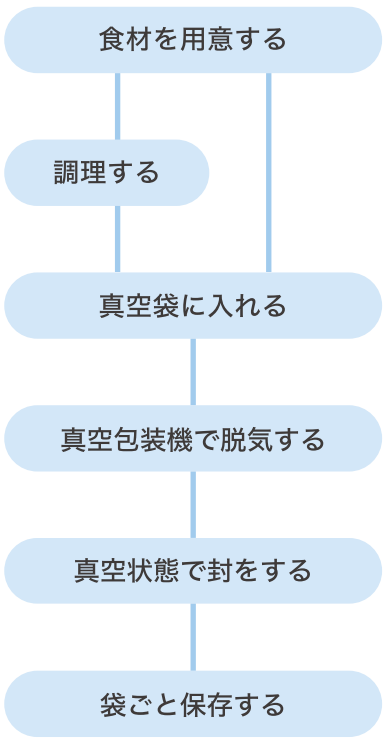
条件に合わせて、最適な真空包装機を

1 機種診断で、最適な真空包装機を選ぶ

真空包装機が気になるが、どのタイプが最適なのかわからないという方は、まず真空包装機診断で条件に合わせて適正機種を選びましょう。

長期保存 菌の繁殖を抑える 袋内を真空状態にし、空気を減らすことで菌の繁殖を減らします。これにより腐敗や酸化を抑え、長期保存が可能になります。当社の真空包装機は、最高真空度が-99kPaで、長期保存に最適です。	乾燥防止 水分の蒸発を防止する 真空状態の保存で、食材中の水分が蒸発してしまうのを防ぎます。また蒸発を防ぐことで、食材本来の風味や食感を維持し、冷凍焼けも心配ありません。	ニオイ移り防止 食材本来の風味を維持する 真空包装で、冷蔵庫・冷凍庫内でのニオイ移りを防ぎます。当社の真空包装機はオイルレスポンプを搭載しています。オイルの嫌なニオイを気にすることはありません。
スピード浸透 スピード浸透で時短味付け 食材内の空気を抜くことで、調味液などを食材に素早く浸透させます。短時間で味付けや、漬け込みをすることができます。当社の真空包装機はスピード浸透(時短)モードを搭載しています。(NL-281V-10のみ)	酸化防止 工業品にも最適サビ防止 真空パックすることで水分の蒸発を防ぎ、食品の酸化や工業品の酸化=サビを防ぐことができます。また、長期間使用しない工業品や、すぐ湿気ってしまう食品の保存など、吸湿対策にも最適です。	輸送時の固定 内容物を固定し破損を防ぐ 真空包装は、内容物を袋内で固定でき、輸送時の袋内衝突を防ぎます。また、当社製品に使用している高性能ヒーターは、溶着ムラが起これにくく、空気が入る心配もありません。

食材を真空包装する流れの例



NL-281V-10 小型真空包装機チャンバー式  パワフルな真空包装機です。真空槽に袋ごと入れて真空包装します。真空槽内に傾斜がついているので、液体を含む食材の真空パックも可能です。 → 3ページへ	NL-302S-5WA 脱気式真空包装機水タンク付き  袋内の空気を抜き取る脱気タイプです。水タンク搭載で、水分の多い食材も安心して真空パックできます。 → 5ページへ
チャンバー式真空包装機が適した使い方 - 水分を含むものの真空パック - より高い真空度で真空パックしたい - 専用袋の他、ガゼットアルミ蒸着袋など使える - 長期的に見たコストを抑えたい	脱気式真空包装機が適した使い方 - 長尺なものを真空パックしたい - コンパクトだが業務用として使える真空パック機が欲しい - 軟らかく潰れやすい食材などを真空パックしたい - 導入時のコストを抑えたい

2 導入コストで選ぶ

NL-281V-10 小型真空包装機チャンバー式 本体希望小売価格(税込) ¥437,800 → 3ページへ 	NL-302S-5WA 真空包装機脱気式水タンク付き 本体希望小売価格(税込) ¥107,800 → 5ページへ 
--	--

小型真空包装機チャンバー式
NL-281V-10



圧倒的真空度とシール力、 オイルレスポンプでも パワフル真空包装

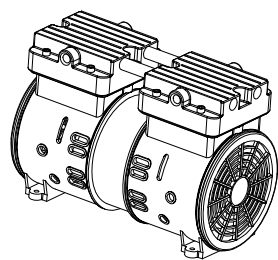
最高到達真空度、約-99kPa以上を実現するパワフル吸引。
老舗シーラーメーカーだからこそそのシール力で、
真空度を維持したまましっかりシール包装します。

水気を含むものも
真空パック可能



水気を含むものを真空パックすると減圧により沸騰して吹きこぼれてしまうことがあります。この真空包装機は、真空パックしたいものをセットする真空槽に傾斜がついているため、吹きこぼれにくい設計になっております。液体も安心して真空パックできます。
※液量は袋の1/3くらいまでにしてください。

オイルレス真空ポンプで
ランニングコストをダウン



オイル関係のお手入れや消耗品交換は一切不要。オイル交換の手間や、交換コストを抑えられます。オイルのにおい移りも無いのでクリーンな真空パックができます。

シール失敗を減らす
抜群なシール力



高性能ヒーターによる抜群のシール力でシール失敗による袋のロスを削減できます。真空包装用のナイロンポリ袋や、ガゼットアルミ蒸着袋など、多彩な袋素材に対応できます。

繰り返しモードで
仕込み時間短縮



ピクルス
通常浸け置き 約1〜3日
約30分

小豆
通常浸け置き 約24時間
約2時間

「繰り返しモード」は設定した真空度と大気圧の圧力変化を最長30分繰り返すことにより、食材への調味液の浸透を促進させます。調味量などが最小限で済むため、コスト削減になります。

最高到達真空度
約-99kPa

高性能250℃
ハイパワー
ヒーター搭載



使いやすさを求めた、 細かなこだわり

フィルター搭載

金属フィルターにより異物の吸引による故障を防ぎます。粉体も安心して真空包装できます。フィルターが汚れた場合は水洗いしてお使いいただけます。



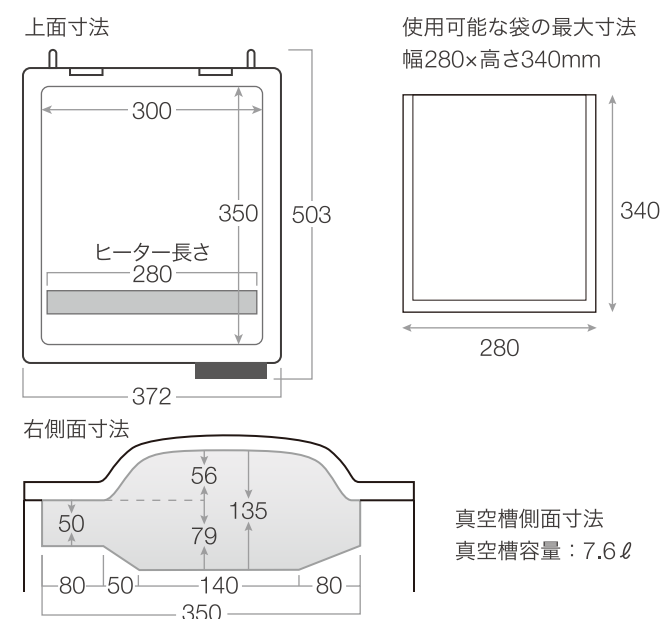
真空槽もお手入れ簡単

ヒーターユニット、袋抑えホルダー、フィルターは簡単に取り外しが可能です。真空槽のお手入れもスムーズに行えます。



コードを守る
電源コードストッパーとL字コード

電源コードは強く曲げてしまうと破壊の恐れがあります。そのため、L字コードと、電源コードストッパーを採用しました。ストッパーは本体を壁際に設置する場合に壁との隙間を作り、電源コードを守ります。



たくさんのお客様に
ご愛用いただいております



1日に50回程使用していますが、シール力が衰えず、袋が重ならないもしっかり包装できるのが、この製品の魅力です。それにより、シールの失敗も減り無駄がなくなりました。また、オイルレスポンプということで、オイル交換等のメンテナンスのコストがかからないのも嬉しい点です。

「シールの失敗が
なくなりました！」

東京江東区
フレンチレストラン

料理全般に使用
ご使用年数：3年半

機械部品を真空包装しています。以前は他社の脱気式を使用していたのですが、真空度の弱さや使い勝手が不満でした。空気に弱く錆がでやすいデリケートな部品のため、高真空を実現できるこの製品に変えてからクレームがなくなりました。操作性も簡単で老若男女問わず積極的に使用しています。

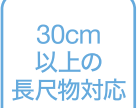
「高真空のおかげで
錆が起こらなくなりました！」

千葉県習志野市
精密金属部品製造

機械部品の保存に使用
ご使用年数：1年未満



真空包装機脱気式水タンク付き
NL-302S-5WA



ロール袋で長尺物も、 内容物に合わせて 最適な真空包装を

専用袋の口だけを真空槽にセットする脱気タイプで、
内容物に合わせた長さで真空包装ができます。
自在に長さを調節できる、ロール袋付きです。

真空度の手動調節で 軟らかい食材も潰さず真空



手動真空モードはボタンを押している間だけ
脱気します。脱気具合を手で調節しながら
真空パックすることができるため、軟らかい内
容物も形を保ったまま、潰さずに真空包装が
可能です。

ロール袋付属 長さに縛られない真空包装



内容物のサイズに合
わせて自在にカットで
きる専用ロール袋と、
本体にセットできる
ロールボックス付き
で、作業もスムーズ。

←専用袋使用
↓専用ロール袋使用



最高到達真空度
約-95kpa

NEW
水タンク
搭載
液吸い
対応



本機で真空パックするには、
専用袋が必要です。
詳しくはP.10をご覧ください。

2種類の水タンクで 吸い取り対策



付属品 130cc
水タンク

別売品 600cc
オプション水タンク

水分の多い食材も、万が一水分を吸い込んで
も大丈夫。吸い込んだ水分は真空槽の中で溢
れてしまうことなく、水タンクに溜まります。
使用後の水タンクは、真空包装機本体から取
り外して洗えるため衛生的です。

使いやすさを求めた、 細かなこだわり

到達真空度、-95kPa 以上

一般的な脱気式の真空パック機やノズル式脱気シーラーは到達真空度
-60~-80kPaですが、本機はチャンバー式真空包装機に匹敵する高真
空度 -95kPa以上を実現しました。

強力なシールを実現する高性能ヒーター

溶着部温度250℃の高性能ヒーター
により真空専用エンボスタイプのナイ
ロンポリ袋に幅広く対応します。
またシーリング不良による真空パッ
クの失敗を減らします。



シーラーとしても使用可能

本機は、シーラーとしても使用可能で
す。高性能ヒーターにより、真空専用エ
ンボスタイプナイロンポリ袋のほか、幅
広い材質の袋をシーリングできます。
※ポリエチレン(PE)0.03mm
エンボス専用袋(PE/PA)0.075mm



.....
たくさんのお客様に
ご愛用いただいております
.....



購入前、チャンバー式で各社の
製品を探していましたが、導入
価格でなかなか購入に踏み出せ
ませんでした。そこでこちらの卓
上タイプを見つけ、チャンバー式
では無いものの業務用として長
期的に仕事をサポートしてくれ
る、こちらの商品に決めました。
値段も、性能も満足です。

「コストも性能も
満足しています!」

大阪府高槻市
インドカレー料理屋

カレーの保存に使用
ご使用年数:1年未満

製品を製造する際に材料が余っ
てしまうことが多く、防錆油を使用
して保管をしていました。しかし
長期保管していた場合、次に製造
する際に錆びて使えないことが
多く、材料ロスが問題でした。
この製品を導入してからは保管し
ていた材料が錆びることがなく、
材料ロスが削減できました。

「材料ロスが
無くなりました!」

長野県諏訪市
精密金属部品製造会社

機械部品の保存に使用
ご使用年数:1年半

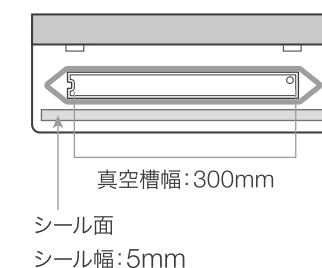
2タイプの専用フィルムで 高真空を実現



専用袋と同時使用で しっかり真空

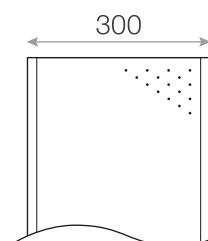
真空包装専用の定型サイズのエン
ボスポリ袋を7種類、お好きな長さ
にカットできるロールタイプを2種
類、全9サイズをご用意しました。

真空槽: 上面寸法



シール面
シール幅: 5mm

使用可能な袋の最大寸法
幅300mm



※ 本機には専用エンボス付き
ナイロンポリ袋もしくは、
ナイロンポリロールが必要です。

低温調理器
TC-900
TC-2000

電動ポンプの パワフル循環機能で、 一定温度を保つ

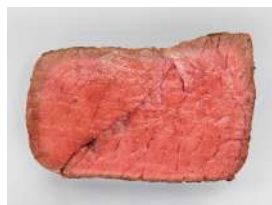
電動ポンプ式の低温調理器です。電動ポンプでパワフルに水を循環することで、温度の上昇も早く、鍋内の温度差を減らし、一定温度に保ちます。

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。

軟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、軟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必要です。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、ジューシーで軟らかくなります。



🕒 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。

防水規格
IPX7

電動ポンプ
搭載



TC-900

TC-2000



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も、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

パワフルに水流循環 電動ポンプ採用

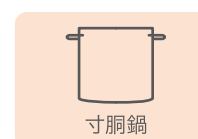
一般的なファンタイプではなく電動ポンプを採用し、水流循環と温調で、槽内全体をムラなく均一温度に保ちます。



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利用いただけます。



寸胴鍋



アクリル水槽



深鍋

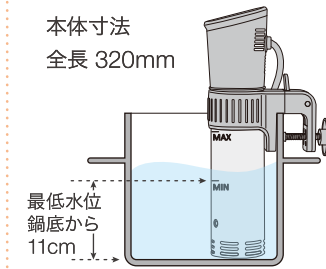


ホテルパン

TC-900

最大容量 **30L**
最低水位 **11cm**

本体寸法
全長 320mm

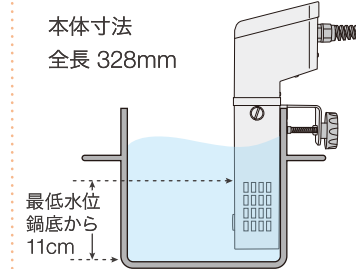


最低水位
鍋底から
11cm

TC-2000

最大容量 **60L**
最低水位 **11cm**

本体寸法
全長 328mm



最低水位
鍋底から
11cm

TC-2000の特徴

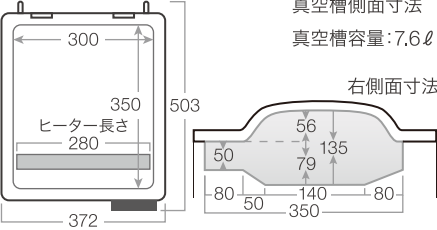
ハイパワー仕様 単相200V-2000W

TC-2000は、2000Wのハイパワー仕様により、1台で60リットルまでの水量に対応できます。大型の寸胴鍋などで大量に調理することができます。

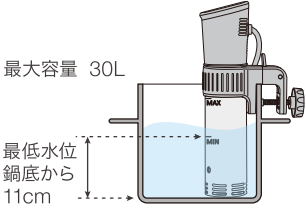
※本機の使用には単相200Vの電源コンセントが必要です。

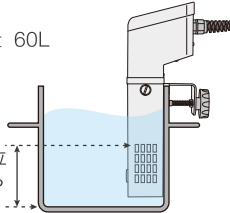


真空包装機仕様一覧

真空包装機チャンバー式 NL-281V-10		本体希望小売価格 ￥470,800 (税込)	
	シール時間	設定時間:0~6.0秒(0.5秒間隔)	製品寸法 幅372×奥行503×高さ358mm (フタ開時高さ540mm) ※後ろ面金具凸40mm含む ※幅はロックレバー突出12mm含む ※奥行は操作盤45mm凸、
	冷却時間	2秒	
	最大適応袋寸法	幅280×長さ340mm	
	シール寸法	長さ280×幅10mm	
	質量	約25kg(電源コードを除く)	
	繰り返しモード	3分毎に設定真空度と大気圧付近のくり返しを最大10回行う	真空槽寸法 幅300×奥行350×高さ135mm
定格	AC100V 50/60Hz	連続使用時間	
定格消費電力	ヒーター加熱時:1200W 真空時:370W/420W	フタ材料	透明合成樹脂
真空設定	最大:100% 自由設定50~100%	電源コード	3芯キャプタイヤ VCTF 1.25mm ² 有効長1.8m
真空ポンプ	オイルレス	安全装置	電流ヒューズ 250V 15A
到達真空度	約-99kPa以上	付属品	フッ素樹脂絶縁粘着テープ2枚 エンボス付きナイロンポリ袋 10枚 ※袋サイズ:幅250mm×高さ350mm
接着部温度	約250℃	上面寸法  真空槽側面寸法 真空槽容量:7.6ℓ 右側面寸法	
脱気速度	約77ℓ/分		

真空包装機脱気式 水タンク付き NL-302S-5WA			本体希望小売価格 ￥118,800 (税込)		
			最大適応袋寸法	幅300mm	製品寸法 幅390×奥行392×高さ150mm (ロールボックスを含む) ※電源プラグを接続した場合は幅415mm
			シール寸法	長さ300mm×幅5mm	
			質量	約8.2kg(傾斜トレイ含む・電源コード除く)	
			連続使用時間	2時間(ショット間休止時間:30秒) (約100ショット)	
			電源コード	3芯キャプタイヤ VCTF 0.75mm ² 有効長1.8m	
			付属品	標準水タンク(130cc) 1個 ロールボックス 1個 傾斜トレイ 1枚 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 専用ロール袋 300mm×15m 1本 専用一枚袋 200mm×300mm 10枚 専用一枚袋 300mm×400mm 10枚	
定格	AC100V 50/60Hz				
定格消費電力	630W				
真空設定	自動/手動				
真空ポンプ	オイルレス				
到達真空度	約-95kPa以上				
接着部温度	約250℃				
脱気速度	約16ℓ/分				
シール時間	設定時間:0~6.0秒(1秒間隔)				
冷却時間	3秒				

低温調理器 TC-900		本体希望小売価格 ￥33,000(税込)	
	防水規格	IPX7	
	安全保護機能	最低・最高水位感知 温度過昇防止	
	質量	約1.5kg(電源コード含む)	
	電源コード	有効長1.25m	
	製品寸法	幅85×奥行172×高さ320mm	
	最大容量	30L	
最低水位	鍋底から11cm(MIN)		
定格	AC100V 50/60Hz		
定格消費電力	840W		
温度設定範囲	5℃～95℃(0.1℃単位)		
時間設定範囲	5分～99時間(1分単位)		

低温調理器 TC-2000		本体希望小売価格 ￥118,800(税込)	
	防水規格	IPX7準拠	
	安全保護機能	最低・最高水位感知 温度過昇防止	
	質量	約3kg(電源コード含む)	
	電源コード	有効長1.7m	
	製品寸法	幅162×奥行142×高さ328mm	
	最大容量	60L	
最低水位	鍋底から11cm(MIN)		
定格	単相200V 50/60Hz		
定格消費電力	2000W		
温度設定範囲	室温+5℃～95℃(0.1℃単位)		
時間設定範囲	5分～99時間59分(1分単位)		

真空包装機専用エンボス付き

ナイロンポリ袋・ロール

耐熱温度 -30℃~100℃

ボイル・冷凍、真空包装にご使用いただけます

食品衛生法適合

食品衛生法、食品、添加物等の規格基準
(昭和34年厚生省告示第370号)に適合しています。



エンボス付きナイロンポリ袋・ロール ラインナップ					
型式	PAP-012025-B	PAP-015020-B	PAP-018026-B	PAP-020030-B	PAP-025035-B
対応機種	チャンバー式・脱気式	チャンバー式・脱気式	チャンバー式・脱気式	チャンバー式・脱気式	チャンバー式・脱気式
巾×長さ	120×250mm	150×200mm	180×260mm	200×300mm	250×350mm
袋入数	100枚	100枚	100枚	100枚	100枚
重量	約0.51kg/100枚	約0.51kg/100枚	約0.78kg/100枚	約1.01kg/100枚	約1.47kg/100枚
厚み	0.075mm	0.075mm	0.075mm	0.075mm	0.075mm
ケース入数	2000/枚	2000/枚	1000/枚	1000/枚	1000/枚
ケース重量	約10.70kg	約10.70kg	約8.20kg	約10.50kg	約15.10kg
商品イメージ					
型式	PAP-030040-B	PAP-045045-B	PAP-0201500-R	PAP-0301500-R	真空度アップ エンボス加工
対応機種	脱気式	弊社製品にはご使用できません	チャンバー式・脱気式	チャンバー式・脱気式	片面エンボス加工で、袋内の空気を効率良く脱気することができ、真空度が高くなります。 
巾×長さ	300×400mm	450×450mm	200mm×15m	300mm×15m	
袋入数	100枚	100枚	2本	2本	
重量	約2.02kg/100枚	約3.42kg/100枚	約0.94kg/2本	約1.42kg/2本	
厚み	0.075mm	0.075mm	0.075mm	0.075mm	
ケース入数	1000/枚	500/枚	20本	20本	
ケース重量	約20.70kg	約17.50kg	約9.80kg	約14.70kg	
商品イメージ					

各種サプライ品					
型番	商品名	入数	型番	商品名	入数
真空包装機チャンバー式 NL-281V-10			真空包装機脱気式 水タンク付き NL-302S-5WA		
NPH-U280	ヒーターユニット	1本	NPH-300S-5	ヒーター	5本
NPT-280	フッ素樹脂絶縁粘着テープ	2枚	NPN-300S-BK	フッ素樹脂絶縁粘着テープ(黒)	5枚
NPP-280	フタ用パッキン	1本	NPN-300S-BW	フッ素樹脂絶縁粘着テープ(茶)	5枚
NPG-280	圧着シリコンゴム	1本	NPG-300S	圧着シリコンゴム	1本
NPB-281	袋押えホルダー	1個	NPP-300S	パッキン	2本
NPF-281	フィルター	1個	NPS-300S	交換セット ●ヒーター ●フッ素樹脂絶縁粘着テープ(黒) ●フッ素樹脂絶縁粘着テープ(茶)	各2本

各商品の対応サプライ品、オプション品は、販売代理店または弊社公式のオンラインストアにてお買い求めいただけます。(裏表紙参照)

オプション品	
オプション水タンク OP-MT300	
¥16,500(税込)	
対応機種:NL-302S-5WA	
寸法:直径116×高さ129mm(突起物を含む)	
タンク容量:約600cc	
	

基本操作は **温度** **真空** **時間** の3つだけ!

低温調理器で作る3つ星 時短・簡単・美味しい調理

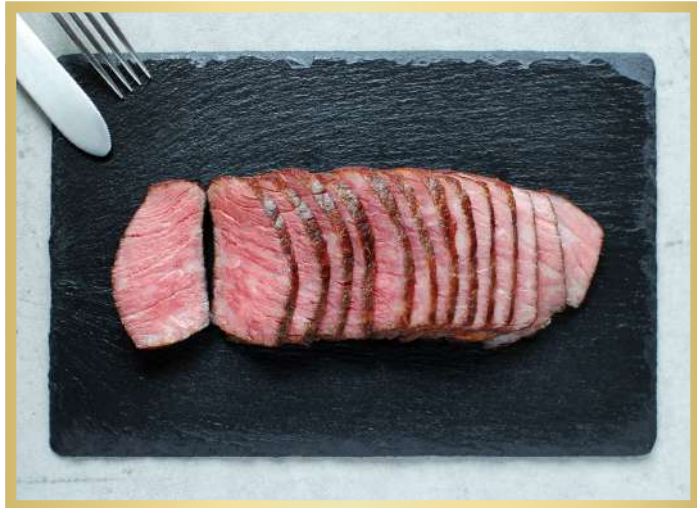


SURE

Recipe

1

ローストビーフ / Roast beef 牛もも肉の調理方法



温度
58.5℃

時間
2.5時間

材料

- 牛もも肉 300g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

作り方(低温調理器の使い方)

- ① 本体設定を58.5℃にセットする。
- ② 牛もも肉に塩、胡椒をし、真空する。
- ③ ②を設定温度に達した①に入れ、2.5時間低温調理する。
- ④ 取り出したら軽く表面に焼き色をつける。

Befor/調理前



After/調理後

Recipe

2

チキンソテー / Chicken saute 鶏もも肉

材料

- 鶏もも肉 280g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

温度
67℃

時間
40分



Befor/調理前



After/調理後

Recipe

3

ポークグリル / Grilled pork 豚スペアリブ

材料

- 豚スペアリブ 350g
- 塩 2.8g
- 胡椒 適量

温度
70℃

時間
2時間



Befor/調理前



After/調理後

Recipe

4

ラム肉のグリル / Grilled lamb ラム肉

材料

- ラムフレンチラック 320g
- 塩 2.5g
- 胡椒 適量

温度
65℃

時間
1.5時間



Befor/調理前



After/調理後

Recipe

5

ホタテのグリル / Grilled Scallops ホタテ

材料

- 生食用ホタテ 280g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

温度
41.5℃

時間
35分



Befor/調理前



After/調理後



ビーフステーキ/Beef steak 牛肩ロース肉

材料

- 牛肩ロース肉 230g
- 塩 1.8g
- 胡椒 適量

※設定温度目安: レア: 53°C、ウェルダン: 67°C



温度
ミディアム
57°C

時間
1.5時間

Befor/調理前



After/調理後



サラダチキン/ Salad chicken 鶏むね肉

材料

- 鶏むね肉 370g
- 塩 3g
- 胡椒 適量



温度
65°C

時間
35分

Befor/調理前



After/調理後



ローストポーク/ Roast pork 豚肩ロース肉

材料

- 豚肩ロース 300g
- 塩 2g
- 胡椒 適量



温度
64.5°C

時間
2.5時間

Befor/調理前



After/調理後



オードブル/ Hors-d'œuvre サーモン

材料

- 生食用サーモン 250g
- 塩 2g
- 胡椒 適量

調理後は余熱での加熱を防ぐため、袋ごと氷水に浸けてしっかり冷めます。



温度
40.5°C

時間
40分

Befor/調理前



After/調理後



低温調理器 TC-900

本体希望小売価格(税込)

¥33,000

- 防水規格IPX7取得
- 素早く温水に、パワフルに水流を循環する電動ポンプ搭載
- 調理終了お知らせアラーム
- 0.1°C単位の温度設定と、1分単位の時間設定が可能

最大容量
30ℓ

定格	AC100V-840W 50/60Hz
本体材質	本体カバー・ハンドル:PPC樹脂 本体:ステンレス
本体寸法	幅85×奥行165×高さ330mm
本体質量	約1.5kg (電源コード含む)
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
最大容量	30L
最低水位	11cm



低温調理器 TC-2000

本体希望小売価格(税込)

¥118,800

最大容量
60ℓ

定格	単相200V-2000W 50/60Hz
本体材質	本体カバー・本体:ステンレス ハンドル:ABS樹脂
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	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1.7m
安全保護機能	最低・最高水位感知/温度過昇防止
最大容量	60L
最低水位	11cm

脱気式真空包装机

水タンク付き
NL-302S-5WA

本体希望小売価格(税込)

¥118,800

- 真空度調節可能
- 最高到達真空度約-95kPa
- 水タンク搭載で吸い取り対応
- 長尺真空対応のロール袋付き
- シーラーとしても使用可能
- オイルレスポンプ搭載



定格	AC100V-630W 50/60Hz
真空ポンプ	オイルレス
本体寸法	幅390×奥行392×高さ150mm (ロールボックスを含む)
本体質量	約8.2kg (傾斜トレイ1.0kgを含む)
到達真空度	約-95kPa以上
接着部温度	約250°C
電源コード	有効長1.25m
電流ヒューズ	250V 10A

販売元

株式会社 石崎電機製作所
ISHIZAKI ELECTRIC MFG.CO.,LTD.

シユアー 低温調理器

検索

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

詳しい内容は専用のカタログをご覧ください。

- 製品の色は印刷の具合で、実物と多少異なる場合があります。
- 製品改良のため、予告なく仕様・意匠を変更することがあります。
- このカタログの内容は2022年11月現在のものです。

TC-900/TC-2000_M_JPP_2209_1500_RevC