

トスクッカー TT-351

予約タイマーを搭載しリニューアル

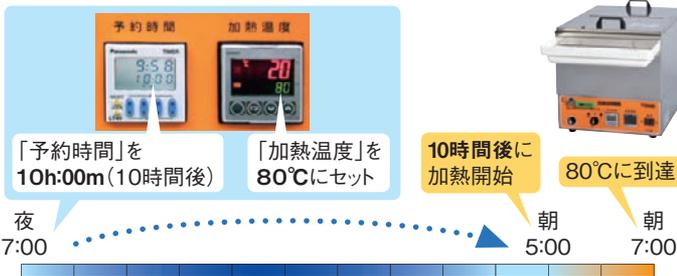
超精密な、温度と時間の管理で、
調理のマニュアル化が可能!!



予約タイマーで 早朝出勤の負担を軽減

予約時間・加熱温度のセット方法

例 夜7:00に、翌朝7:00の80℃をセットする場合



出勤時には設定温度となり
即作業開始が可能です。



TT-351

更に使いやすく保温性・静音性・安全性も向上しました。

操作パネル



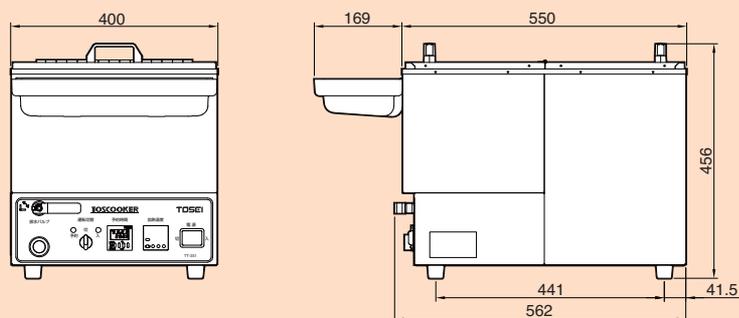
- 保温効果UP 蓋二重構造で温度保持UP
- 簡単清掃 攪拌ファンがワンタッチ脱着式で掃除しやすい
- 静かな運転音 新構造でオープンキッチンでも気にならない静かさ
- 安全性 空焚き防止装置搭載

仕様

| | |
|--------|--------------------|
| 電源 | AC100V 50/60Hz |
| 消費電力 | 1.2kW |
| 排水コック | 20A |
| 槽内寸法 | 幅350×奥行500×高さ217mm |
| 槽内最大水量 | 30L |
| 設定温度範囲 | 55~97℃ |
| 外形寸法 | 幅400×奥行719×高さ456mm |
| 製品質量 | 25kg |

PSE適合品

寸法図 (mm)



中芯温度計

(真空調理対応針状センサー付)

真空パックされた食材も、パックのまま
中芯温度を測定

- 真空調理メニューのレシピ化、マニュアル化の必需品。
- 針状センサーを刺すだけで、中芯温度を測定。
- 測定範囲 0~100℃



※真空パック対応ムース(別売り)と合わせてご使用下さい。



株式会社TOSEI 本社工場は
ISO9001 ISO14001 OHSAS18001の
認証を取得しています。

▲安全にお使いいただくために……

- ①ご使用前に、取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。
- ②使用環境条件 温度5~35℃ 湿度30~80%
- ③配線工事は、電気工事が資格者の施工が義務づけられています。
D種接地工事(接地抵抗100Ω以下)を必ず施工してください。
- ④屋外で風雨にさらされる場所には設置しないでください。
機械が故障したり、感電や漏電による火災の恐れがあります。

※本カタログ中の製品写真は、印刷の都合上、実際の色とは若干異なることがあります。
※掲載製品のデザインおよび仕様は、改良のため予告なく変更する場合があります。

株式会社 TOSEI

本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244 TEL 0558-76-2383 FAX 0558-76-0934
 東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2 TEL 03-6422-7290(代) FAX 03-6422-7289
 中部支店 〒465-0035 愛知県名古屋市中区東区豊が丘58 TEL 052-772-3988(代) FAX 052-772-3938
 関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28 TEL 06-6338-9601(代) FAX 06-6338-9602
 九州支店 〒812-0007 福岡県福岡市博多区東比恵2-11-33 TEL 092-482-6613(代) FAX 092-482-9631
 東北営業所・信州営業所・静岡営業所・広島営業所・鹿児島営業所

● ホームページのアドレス <http://www.tosei-corporation.co.jp/>
 ● Eメールのアドレス MAIL-TOSEI@toshibatec.co.jp

● ご用命は下記の販売店へ