

低温調理機

STC43

安定した温湿度制御により、食材の旨味を引き出す調理法



STC43



❖ STC43の主な特徴 ❖

蒸気の力で均一な火入れを実現し、仕込みと効率のクオリティを両立させます。

蒸気の温度をコントロールすることにより、食材に最適な温度で加温します。

飲食店でのメイン工程・下処理工程など、様々なシーンで活躍します。

● 温度変更可能

- ・高温モード 30.0~90.0°C
- ・低温モード 30.0~99.9°C
- ・ドライモード 30.0~99.9°C



● 調理内容に適したモード選択

- ・高温モード (湿度100%)
- ・低温モード (湿度90~95%)
- ・ドライモード



● 均一な庫内温度

庫内の空気を循環させることにより、温度ムラをなくします。



● 簡単操作

複雑なボタン操作は一切なく、誰でも簡単に操作が可能です。



● 給排水設備不要・AC100V対応

給排水設備が不要です。庫内の清掃は拭き清掃が主となります。また、100V電源のため、どこにでも設置が可能です。



● 低温調理以外の使用方法

以下のようなご使用も可能です。

ドライフルーツ



鮮度保持
(野菜の50°C洗い)



❖ 付属品 ❖

変換プラグ 1ヶ



❖ 仕様と本体サイズ ❖

外形寸法	W430 × D442.4 × H503 (mm)
質量	27kg
照明	0.8W LED×1ヶ
トレイ寸法	W332.5 × D250 × H7 (mm) × 3枚
定格	AC100V 900W
制御方式	電子制御式
主要材質	ステンレス鋼板
安全装置	漏電ブレーカー、過昇防止装置
付属部品	変換プラグ1ヶ

