

飽和蒸気調理機



機種名

三浦工業(株)
スチームマイスターCK-20EL
2009年度購入

特徴

- ・飽和水蒸気を用いて60～120℃の範囲で温度コントロールできます。
- ・沸騰による攪拌がおこらず、皮の剥がれや煮崩れが少ないのが特徴です。
- ・庫内はどこでも同じ圧力で、加熱むらがおきません。
- ・120℃加熱で骨まで食べられる煮魚を作ることができます。
- ・スタートから出来上がりまで自動運転できます。

【主な仕様】

電気ボイラ内蔵

処理槽内寸法: 直径450mm × 奥行き600mm

最大処理量 20kg

庫内圧力・温度モニターあり

調理プログラム30種類以上掲載

【データ出力】

なし

料金等

施設開放: 650円/時

操作法説明: 3,900円(1時間)

研究員による支援

3,900円/時

ご利用申し込みは実施日前日まで可能です。