

(株)千ノ一製 真空調理用温度計セット

品番: DS-MC1000

【セット内容】

- ・デジタルハンディ温度計×1
- ・真空調理用 細計温度センサー×1
- ・真空パック用ムース 1m×1

**真空調理には温度管理が必要です！**

真空調理で最も重要な中心温度管理に最適なセットの紹介です。真空パックされた食材に真空パックの上からムースを貼付し、その上からセンサーを挿入して中心温度を測定します。センサ形状がφ0.9mmと非常に細いため、高級な食材などに挿入しても挿入箇所が目立ちません。



真空調理とは、食材と調味料を真空パック専用袋に入れて真空パックし、湯せん機やスチームコンベクションオーブンなどで加熱する調理法です。

上代: 45,000円(税抜)

特級 サンワ備長炭(オガ炭) 10kg詰

飲食チェーン店が焼き魚、焼き鳥などで使用する、実績のある商品です。

火力が強く、火持ちの良さもバツグン！

当社、大量在庫しております。

※オガ炭とは製材時に発生する、おが屑を固めて炭にしたものです。



品番: DS-OGA-10kg

お渡し価格: 2,950円(税抜)

卓上用冷凍冷蔵ショーケース

- ・冷凍・冷蔵切替可能で季節に応じた仕様が可能
- ・レストラン・ホテルビュッフェなどでバイキングに使用
- ・野球場や競技場で特設販売用として
- ・スーパー・百貨店などの催事使用
- ・その他、売店内販売・展示会など

本体サイズ: 幅528×奥行749×高さ396mm

重量: 22kg 電動機定格消費電力: 88W

価格についてはお問い合わせください。

ご提供価格につきましては、弊社営業担当または営業事務にお気軽にお問合せください。

なお、「DAIICHI とれんど」は貴社でご利用できるよう、データファイルにてお渡し可能です。

ご希望の方は gyoumu@daiichi-sangyou.jp までご連絡下さい。

第一産業株式会社 〒959-1287 新潟県燕市大関219-1
TEL 0256-62-2531 FAX 0256-62-3086
<http://www.daiichi-sangyou.jp>