

Grant

GRANT SV-200 業務用スービークッカー (ヒーティング・サーキュレーター)

イギリス GRANT 社の SV-200 (加熱攪拌装置) は、低温調理のマルチプレーヤーで、どんな容器にも使用可能です。忙しく限られたキッチンスペースに理想的な器具で、温度誤差を生じず、既存のスービー調理技術を高めるのに役立ちます。GRANT 社の技術は、他に類を見ない温度精度 ($\pm 0.05^{\circ}\text{C}$) と水温均一性を誇り、調理する人を選ぶことなく、常に最高の味を提供してくれます。取り付けは簡単で、容器の縁にガイドを引掛け、クランプで固定するだけです。

3アイテムまでのメモリープログラムが付いています。安全性を高める為に、すべての潜水部品はステンレス製ケージに収納され、食材パックが破損するのを防いでいます。また、水位が最低ラインを下回った時に、過熱防止の安全装置が働き、警告ランプ、アラームと共に、ヒーター及びモーターへの電流を遮断する機能も備わっています。

フロートボール
60°C以上で使用する場合、蒸発とヒートロスを最小限にするためのポリプロピレン製浮玉



AXIA

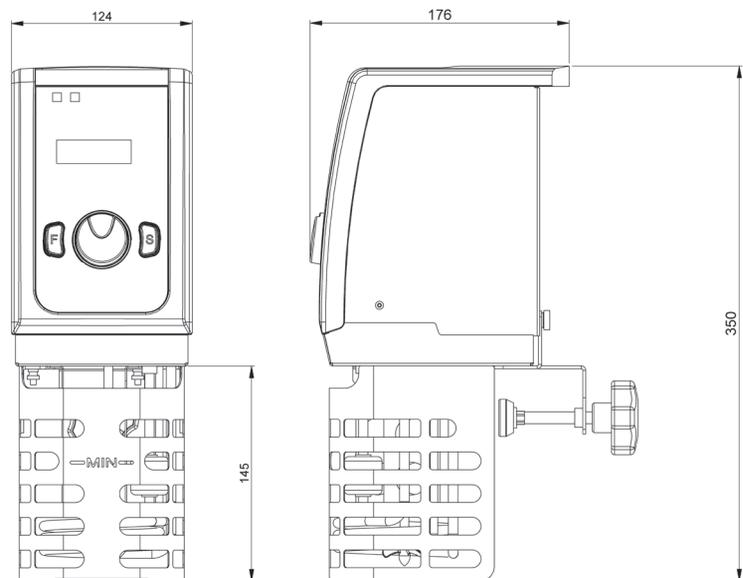
■各部の説明



1. 警告灯
2. ディスプレイ
3. ファンクション (F) キー
4. ヒーター加熱灯
5. セット (S) キー
6. ダイアル
7. ステンレス製ケージ
8. フロートスイッチ
9. 最低水位線
10. メインスイッチ

■仕様

SV-200	
操作温度範囲	35°C~95°C
温度精度	±0.05°C
最小温度表示	0.1°C
最低浸水寸法	90mm 以上
消費電力(100V)	1200W/時
タイマー設定範囲	1~6000分
メモリープログラム数	3
外形寸法(mm)	W124×D176×H350
重量	3.4kg
使用可能タンク容量	50L 以下
タンク縁~本体底	145mm



AXIA
Grant® 社 日本総代理店

アクシア インターナショナル株式会社

〒171-0022 東京都豊島区南池袋 2-47-13 Mビル TEL:03-3983-2521 FAX:03-3983-2568

※当製品は万一の事故に備えPL保険に加入しております。