

ティルティングパン

TILTING BRAISING PAN

中華レンジ
ガスレンジ

電磁調理器

フライヤー

コンベクション
オーブン

コンベクション
オーブン

コンベクション
オーブン

ティルティング
パン

特長

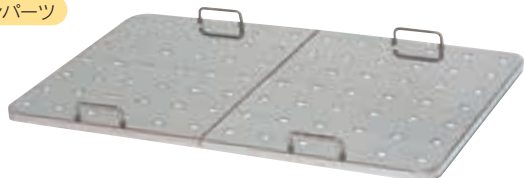
- 揚げ物調理にご使用いただけます。**
ハイリミットサーモを内蔵しています。
- サーモスタットによる自動温度制御**
ガス式：60℃～290℃ 電気式：30℃～250℃
- 火力を4段階に調整できるロードコントロール機能**
(ガス式のみ)
- クラッド鋼鍋底仕様**
鍋の内側は錆びないステンレス仕様で清潔に使えます。
鍋底はステンレスと鋼板の12mmクラッド鋼で均一加熱。
強力な火力にも充分対応できます。
- 容量**
●70タイプ/有効使用容量：70ℓ、容器容量：82ℓ
●100タイプ/有効使用容量：100ℓ、容器容量：113ℓ

ティルティングパン調理能力一覧表

料理名	食材の重量 (1ヶ・g又は1人分・g)	1回あたりの調理量		調理温度	ロード コントロール (ガス式のみ)	調理時間	
		70タイプ	100タイプ				
焼き物	ハンバーグ	100g	50ヶ	70ヶ	220～250℃	HI	5～6分
	ムニエル	100g	50切れ	70切れ	180℃	HI	8分
	焼き魚	80g	55切れ	75切れ	230～250℃	4～HI	10分
炒め物	炒飯	200g	70人	100人	250℃	HI	5～7分
	焼きそば・焼きうどん	250g	70人	100人	200℃	HI	9～11分
	野菜炒め	150g	60人	80人	250℃	HI	6～8分
	スクランブルエッグ	50g	20ヶ	35ヶ	180℃	3	5～8分
炒め煮	カレー・シチュー	300g	60リットル	80リットル	(炒める)250℃ (煮る)100～120℃	HI 3	50～60分
	ソース類		30リットル	50リットル	100℃	3	30～40分
煮物	煮魚	80g	55切れ	75切れ	180℃	3	25～30分
	ロールキャベツ	80g	1面150ヶ	1面200ヶ	160℃	3	50～60分
	野菜の煮物	150g	35ヶ	50ヶ	180～200℃	3～HI	50～60分
汁物	吸い物	180cc	70リットル	100リットル	180～200℃	HI	40～50分
茹物	青野菜	150g	35リットル	50リットル	200℃	HI	2～5分
蒸し物	冷凍シューマイ	40g	200ヶ	250ヶ	180℃	HI	20分
	茶碗蒸し	160g	35ヶ	45ヶ	160～180℃	HI	15～20分
	ジャガイモ	80g	1面50ヶ	1面70ヶ	180℃	HI	30～40分
揚げ物	豚唐揚げ	100g	40ヶ	60ヶ	190℃	HI	5～6分
	ビーフカツレツ	160g	25枚	36枚	180℃	HI	3～4分
	チキンカツレツ	160g	25枚	36枚	190℃	HI	7～8分
	冷凍コロッケ	60g	45個	60個	190℃	HI	5～6分

※上記処理能力は参考例です。食材の形状、容量、品質などにより多少異なります。

オプションパーツ



蒸し物用バンチングスノコ板

