

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。



## 大量調理圧カブレージングパン PUET (ピュエット)

※586253  
586260

※製品番号

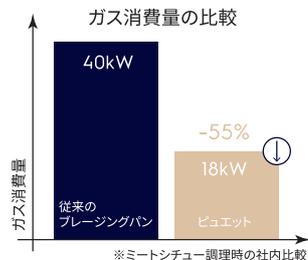
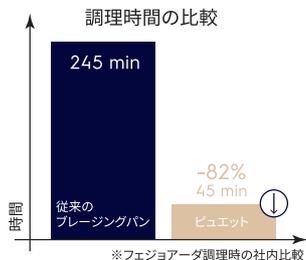


### 一台五役の調理（圧力／焼く／煮る／蒸す／焼き蒸し）が可能

#### 従来の五倍の速さ!? 圧力調理のメリット

0.45barの高い圧力が食材にかかる為、パン内部が108°Cまで上昇。従来のブレージングパンに比べ最大5倍程度早く調理が完了します。それに伴いガス消費量も抑制することができます。

また圧力調理によりパン内部がスチームで満たされる為食材の乾燥や焦げ付き、および食材のパンへの張り付きが起りにくくなります。



#### 高熱効率、ブレージングモード

パン内部は熱効率の良い18mm厚の鋼材を使用しており、食材への熱の伝わりがよく、料理をおいしく仕上げることができます。

#### ボイリングモード

スープ状の食材をボイルすることも可能です。ボイリングモードではピボットで使用することのできる高機能設定(ソフト調理機能、パワーコントロール、ホールド機能)を使用することも可能です。

#### 調理を支える温度センサー

搭載された温度センサーにより、ピュエットが加熱温度を自動制御。事前に設定した調理温度を超えることなく調理を行う事が可能です。

### 考え抜かれた構造設計

#### 厚さ18mmの鋼材を使用

パン内部の鋼材のその厚さは18mm、そのため熱が伝わりやすかつ堅牢で長期間の使用に耐えることができます。

#### 熱をとらえて逃がさない

パン内部は2重構造となっており熱が内部に留まるようになっています。その為食材への熱が効率的に伝わることに加え、外部へ熱の漏洩が少ないため厨房環境の悪化を防ぐことができます。

# 大量調理の負担を軽減!

## 2本で鍋／パンを傾ける!?

鍋／パン部分は前面についているつまみをひねるだけで、自動でティルトイング。傾ける際の全身を使ったクランクの回転操作は必要ありません。



## 優しく傾けて跳ねこぼし無し!

傾け始めと終わりには自動で傾け速度を制御するソフトスタート／ソフトストップ機能を搭載。

## 90度以上の傾きのメリット

90度以上手前に傾くので、前面上端からの食材の注ぎや清掃も容易にできます。



## タッチパネルで簡単操作

操作はほぼすべてタッチパネルで行うことができるので、直観的に使用することができます。



一台五役の調理モード



考え抜かれた構造設計

## 基本的な設定はもちろん標準搭載

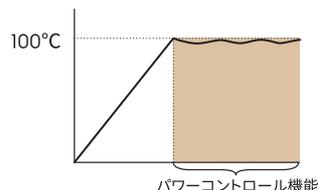
調理温度設定、調理時間設定など基本的な項目はもちろん設定可能。また最大1,000レシピを登録することができます。

## ソフト調理機能※

食材の粘度や濃度によって加熱量を自動的に調節することで、特に焦げ付きやすい食材を焦げ付かせない機能。

## パワーコントロール機能※

食材を100℃まで加熱し、その後指定したレベルの火力で100℃を保持する機能。

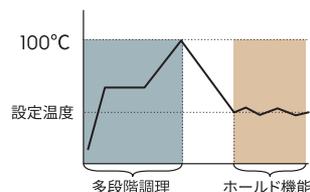


## 多段階調理機能

一連の調理サイクル中にフェーズ(段階)を作り、それぞれのフェーズの時間および温度を設定することが可能です。

## ホールド機能※

多段階調理機能の終了後に、あらかじめ設定した温度に保つ様に加熱を続ける機能です。



※ピュエットでは、ボイリングモード使用時のみ使用可能。

## 製品仕様

		90L 容量モデル
製品番号		PUET09LCCO (586253)
パン容量	(L)	90
パン深さ	(mm)	274
寸法(幅)	(mm)	1200
寸法(奥行)	(mm)	900
寸法(高さ)	(mm)	700
蓋解放時高さ	(mm)	1789
パン傾け時奥行	(mm)	1077
ガス消費量	(kW)	18
定格消費電力	(kW)	0.25
相数		単相
定格電圧	(V)	100
周波数	(Hz)	50 / 60

		170L 容量モデル
製品番号		PUET09LCCO (586260)
パン容量	(L)	170
パン深さ	(mm)	326
寸法(幅)	(mm)	1600
寸法(奥行)	(mm)	900
寸法(高さ)	(mm)	700
蓋解放時高さ	(mm)	1782
パン傾け時奥行	(mm)	1077
ガス消費量	(kW)	29
定格消費電力	(kW)	0.25
相数		単相
定格電圧	(V)	100
周波数	(Hz)	50 / 60

このカタログの内容は2026年1月現在のものです。

## 株式会社 TOSEI (販売元)

製品ご購入に関するお問い合わせ

☎ 0120-002-490 (受付時間: 9:00-12:00 / 13:00-17:30 土日祝・休業日を除く)

ご使用中の製品に関するお問い合わせ

☎ 0120-557-338 (受付時間: 24時間 年中無休※平日9:00-18:00 (休業日を除く) 以外は受付のみとなります。対応は翌日となる場合があります。)

<拠点一覧>

東京本店 TEL: 03-6422-7290(代) / FAX: 03-6422-7289

東北支店 TEL: 022-778-5106(代) / FAX: 022-778-5107

中部支店 TEL: 052-772-3988(代) / FAX: 052-772-3938

関西支店 TEL: 06-6338-9601(代) / FAX: 06-6338-9602

九州支店 TEL: 092-482-6613(代) / FAX: 092-482-9631

広島営業所 / 鹿児島営業所 / 静岡事業所



●ご用命は下記の販売店へ