

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。



大量調理用スープケトル（回転鍋） PBOT（ピボット）

※586109
586112

※製品番号



焦げ付き知らずの2重構造

食材ロス削減

鍋部分は2層構造となっており、壁の内側の精製水を通して食材を間接的に加熱します。

そのためシチューやカレーなど焦げやすい食材も焦げ付きにくく、理想的に仕上げる事が可能です。

食材を焦がしてしまいまるる廃棄……という食材ロスを防ぐことができるので、これまで廃棄にかかっていた費用や時間、再調理のための費用などがなくなります。

人的コスト削減

従来のスープケトルのように人が付きっきりになる必要がないため、空いた時間で他の作業を行うことができます。

総合的に作業時間の短縮となるので、人員コストの削減につながります。

調理時間の削減

内部の精製水が沸騰し1.5barまで圧力が上昇することで、精製水部分の温度は125℃を超えます。それにより短時間での加熱が可能となっているので、従来の大量調理にかかっていた時間を短縮することができます。

考え抜かれた構造設計

鍋部分は3mm厚の一枚板の鋼材から

鍋部分は3mm厚の一枚板の鋼材で作られている為、非常に頑丈。またつなぎ目がないため清掃の際に溝に汚れが溜まってしまうことはありません。その為長く清潔にご使用頂くことができます。

半球状の鍋底のメリット

鍋底が半球状になっているので食材の量が少なくても多い時と同様に調理が可能。最大容量の20%の量まで調理が可能です。

また、鍋の中の熱効率が均一になるように設計されている為、食材が多くても少なくとも熱が均一にかかります。

半球状の鍋底のメリット PBOT15モデル 80℃設定の場合				
蓋の状態	食材量	最低温度	最高温度	温度差
閉じてる	150L (100%)	79.5℃	80.2℃	0.7℃
開いている	75L (50%)	79.7℃	81.1℃	1.4℃
閉じている	37.5L (25%)	79.0℃	82.6℃	2.7℃

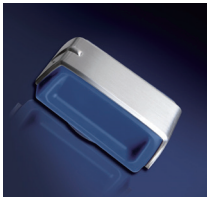
忙しい時でも事故を防ぐ

鍋上端7cmは熱くならない構造のため、忙しい調理中に不意に触れてしまっても火傷をしません。

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、自動でティルティング。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ますので、直観的に使用することができます。



焦げ付き知らずの
2重構造



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

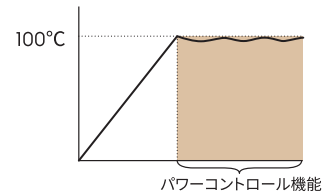
調理温度設定、調理時間設定など基本的な項目はもちろん設定可能。
また最大1,000レシピを登録することができます。

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。

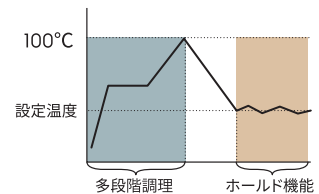


多段階調理機能

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温を続ける機能です。



製品仕様

100L 容量モデル		
製品番号	PBOT10GCCO (586109)	
鍋容量	(L)	100
鍋寸法(幅)	(mm)	1200
鍋寸法(奥行)	(mm)	900
鍋寸法(高さ)	(mm)	700
蓋解放時高さ	(mm)	1756
鍋傾け時奥行	(mm)	1124
ガス消費量	(kW)	21
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

150L 容量モデル		
製品番号	PBOT15GDGO (586112)	
鍋容量	(L)	150
鍋寸法(幅)	(mm)	1300
鍋寸法(奥行)	(mm)	1000
鍋寸法(高さ)	(mm)	700
蓋解放時高さ	(mm)	1845
鍋傾け時奥行	(mm)	1165
ガス消費量	(kW)	27
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7月現在のものです。

エレクトロラックス・プロフェッショナル株式会社

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