

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。



圧力ブレイジングパン (ガス, 90L / 170L) PUET (ピュエット) スプリントモデル 次世代へアップグレード

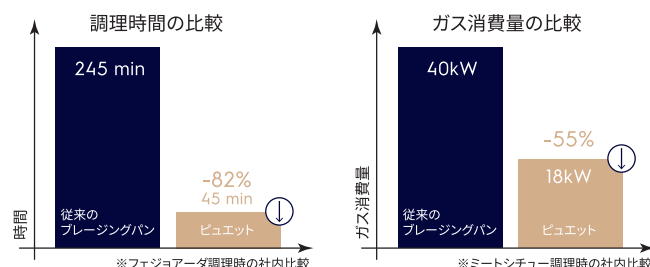
特徴1 圧力0.45 barで約108℃調理

調理時間短縮
光熱費削減



従来の五倍の速さ!? 圧力調理メリット

0.45barの高い圧力が食材にかかる為、パン内部が108℃まで上昇。従来のブレイジングパンに比べ最大5倍ほど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こりにくくなります。



特徴2 コア温度センサー (CTS)

±0.5℃の精密制御

大量調理でも品質を均一化

6点プローブによる精密な温度測定が可能で、タッチパネルから簡単に操作できます。

特徴3 自動給水機能 (現場の手間削減)

回転式アームを備えた、リットル単位で正確な自動給水機能。

設定した水量だけ、パンに水を補給します。
混合水栓の操作はタッチパネルで行い、リットル単位で正確に水量を選択できます。

特徴4 高い蓄熱性で焼きムラなし



スプレーガン



調理鍋の底の厚さ
18ミリ

大量調理の負担を軽減！

ワンタッチで傾け



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。



ホテルパンを使い二段調理

限られた時間内に複数メニューを効率よく一括調理。

一台五役の調理モード



考え抜かれた構造設計

新しいGuideYou パネル＋タッチUIで 直感操作

マルチフェーズレシピを簡単にナビゲート「誰でも同じ仕上がり」を実現。

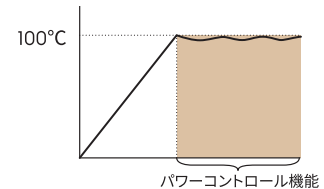


ソフト調理機能※

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。

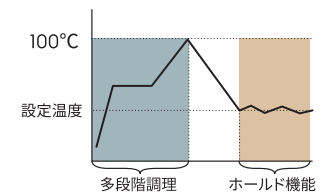


多段階調理機能

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。

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。



※ピュエットでは、ボイリングモード使用時のみ使用可能。

商品仕様

90L容量モデル

製品番号	PUET09LCCO (586934)
パン容量	(L) 90
パン深さ	(mm) 558
パン(幅)	(mm) 680
寸法(幅)	(mm) 1,200
寸法(奥行)	(mm) 900
寸法(高さ)	(mm) 700
ガス消費量	(kw) 18
電気消費量	(kw) 0.2
相数	単相
電圧	(v) 230/100
周波数	(Hz) 50/60

170L容量モデル

製品番号	PUET17LCCO (586936)
パン容量	(L) 170
パン深さ	(mm) 558
パン(幅)	(mm) 1,050
寸法(幅)	(mm) 1,600
寸法(奥行)	(mm) 900
寸法(高さ)	(mm) 700
ガス消費量	(kw) 29
電気消費量	(kw) 0.2
相数	単相
電圧	(v) 230/100
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9:00-17:00 (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