

TS MagHot

調理プロセスに革命を！！ 全自動IH調理機「マグホット」



上記写真は減圧だけでなく、加圧にも対応した製品です。

食材に「さらに美味しい」付加価値を付けて調理しませんか？
誰でも簡単に減圧低温加熱調理ができる！！

～ 全自動IH調理機「マグホット」～

圧力制御(正圧・負圧)
+
IH加熱

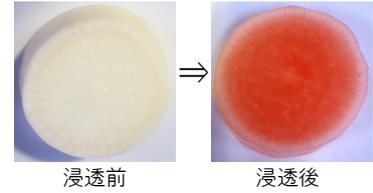
「減圧低温加熱調理」を難しい調理法とお考えではありませんか？
「マグホット」を使用すれば、誰でも簡単に減圧（加圧）調理が可能です。
時間・温度・圧力を設定すれば、あとは「マグホット」が調理してくれます。
高精度制御で様々な食材の新たな調理方法の創造を実現します。
形状・機能の相談など、お気軽にご相談下さい。

☆ 高温加圧や減圧低温調理が可能

高温加圧：圧力鍋と同様の使用方法が出来るので、硬い食材でも短時間で柔らかくします。

減圧低温調理：容器内を減圧することで、沸点が下がり低温調理が可能となります。又、減圧⇔大気開放で食材内に味を素早く浸透させることが出来ます。

大根での浸透実験



★ 誰でも簡単操作（3つのモード）

予熱モード：時間・温度を設定し、調理釜を自動で予熱します。

オートモード：時間・温度・圧力を設定するだけで、減圧低温調理を自動で行います。高精度センサーで時間・温度・圧力をコントロールします。

マニュアルモード：全ての機器を手動で操作することが出来ます。新たなレシピ作りや非加熱での浸透など様々な使い方が出来ます。

☆ 対象食材に合わせた調理プログラミング

お客様の調理プロセスを「マグホット」にプログラミングすることが出来ます。

又、メモリ機能を使用すれば、作成したレシピをワンタッチで呼出すことも出来ます。

★ お客様のご要望に合わせた設計が可能

形状や機能をお客様のご都合に合わせてカスタマイズ出来ます。
(別途、お打ち合わせが必要となります)



☆ 小型版は移動販売に最適（開発中）

タッチパネルを搭載（オプション設定可）

機械の操作はタッチパネルで行います。

稼働状況・グラフなど、様々な情報を表示します。

又、音声や音を出力することが出来ます。

タッチパネルの画面構成・部品の配置などは、お客様

のご都合に合わせたカスタマイズが可能です。



[製品仕様]

- 製品名：全自動IH調理機
- 電源：AC100V 20A以内
- 最高到達真空度：-90kPa
- エア圧：0.4Mpa（加圧選択時）
- 調理釜容量：約16L
- その他：形状・機能等はカスタマイズ可能

TS

total system

株式会社ティーエス

〒208-0031 東京都武蔵村山市岸2-3-6

TEL:042-533-3821/FAX:042-533-3822

website: <https://www.k-ts.jp>

mail: info@k-ts.jp

