

【参考1】主な特長

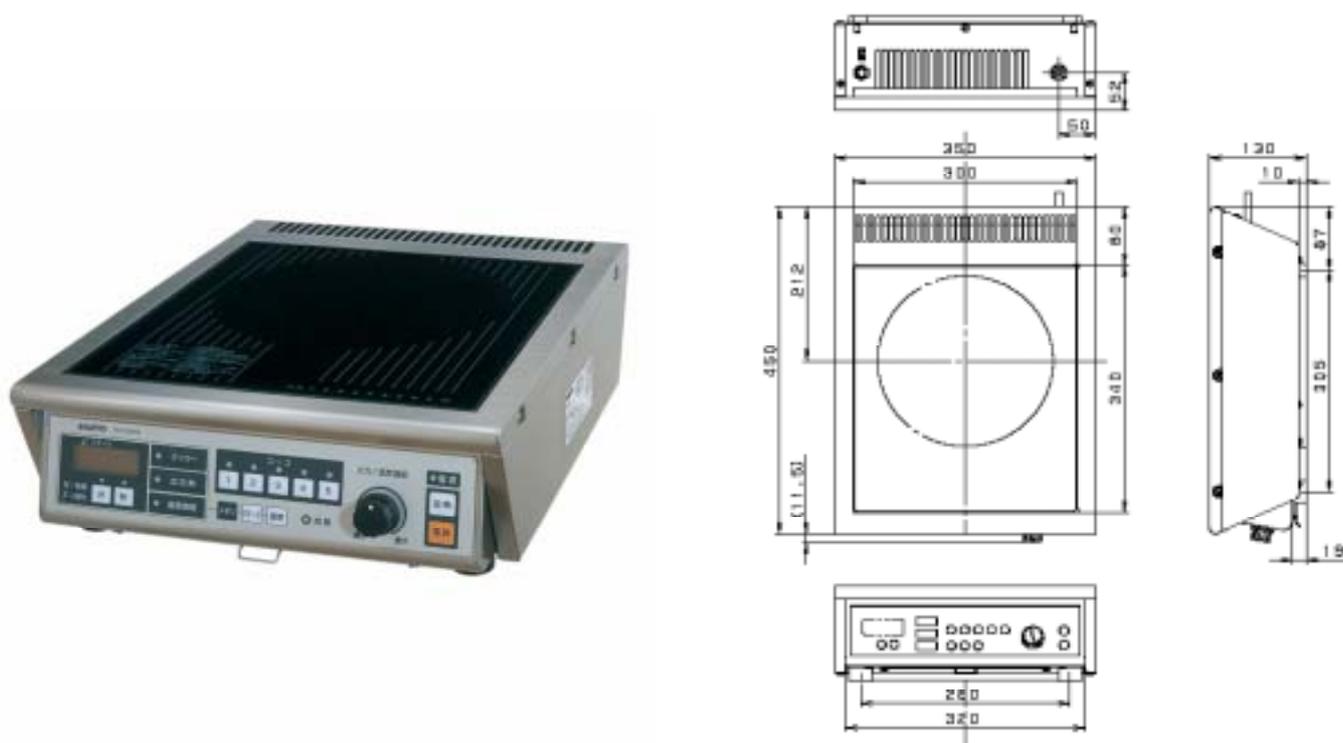
- 1) 3kWタイプとして、業界トップのコンパクトサイズ、低価格化を実現
従来の3kWタイプに比べ、約40%のコンパクト化と、約46%の低価格化を実現いたしました。これにより、省スペース、低コスト、高効率な電化厨房を実現することができます。
- 2) 調理のマニュアル化が可能な「プログラム調理機能」を搭載
プログラム機能を使用して、加熱時間や出力等をあらかじめメモリーしておけば、調理する人の経験にかかわらず、同じ品質の料理を作ることができます。
- 3) 安全性、操作性を考慮した多彩な機能を搭載
 - 天面の出力表示
加熱状態が一目でわかるように、出力を天面に表示いたします。
 - 簡単操作モード
使用するキーと機能を必要最小限に絞り込むことにより、単純な操作で調理することができます。
 - その他の機能
一般加熱のほか、鉄皿加熱^(注5)、タイマー加熱などがあります。また、オプションの温度プローブ^(注6)を使用することにより、より正確な調理温度の管理(温度調理)も可能です。
(注5) 鉄皿加熱：調理したものが冷めないように、あらかじめ、鉄皿そのものを加熱しておくこと
(注6) 温度プローブ：温度を測定する金属の棒

【参考2】開発体制

- 1) 開発者
 - 三洋電機株式会社
住所：大阪府守口市京阪本通2丁目5番5号
代表取締役社長：井植 敏雅

 - 東京電力株式会社
住所：東京都千代田区内幸町1丁目1番3号
取締役社長：勝俣 恒久
- 2) 開発期間
平成17年1月～9月

【参考3】外観



【参考4】仕様表

製品名	高機能普及型業務用IHクッキングヒーター
品番	TIC-C310TE
外形寸法 (mm)	W350×D450×H130
製品質量	8.2kg
電源	単相200V 50/60Hz
運転電流	20A
消費電力	3,000W
入力調節	300W～3kWの10段階
耐荷重	約30kg
機器本体価格	309,750円(税込)
主な機能	<ul style="list-style-type: none"> ・プログラム機能 ・鉄皿加熱 ・タイマー加熱 ・温度調理

< 製品に関するお問い合わせおよび資料請求先 >

三洋商業販売株式会社 厨房機器営業企画部 (担当: 佐藤)

〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24番13号

TEL: 03-5688-8264 FAX: 03-5688-6142