

# 圧カブレージングパン PUET ピュエット

1台5役の多機能 大量調理機

Horizontal cooking

# あなたの 声を...

できるだけ短時間で、大量の調理作業をする必要があります。もちろん、その環境は、安全で快適でなければなりません。同時に何種類もの機器を使わなくても、たくさんの種類のメニューを調理することができ、かつ、日々貫して高品質な料理を仕上げることのできるストレスフリーなソリューションを探しています。



## ...形にしました

エレクトロラックス・プロフェッショナルの圧カブレージングパン PUET（ピュエット）は、マルチに使えて、頼りになる、耐久性が高く操作も簡単な大量調理機器です。生産性を向上させ、調理時間を圧倒的に短縮する、理想的なソリューションです。熱放出率を下げるるとともに、作業量を減らし（焦げ付き防止のノンスティック加工、簡単操作、簡単清掃）、厨房の作業環境を安全で快適にします。



頼りになる  
柔軟性



いつでも  
衛生的



圧力調理で  
コストカット



抜群の  
生産性

# 伝統と信頼のブランド

## 1台5役の大量調理機

thermaline（タルマライン）は、1871年にスイス・ズルゼーで誕生した業務用厨房機器の最高級ブランドのひとつで、エレクトロラックス・プロフェッショナルの一員です。140年の歴史と伝統は現代に継承され、日本を含めた世界各国の5つ星ホテルやレストラン、また病院、ケータリングなど、さまざまな業種・業態のお客様に愛され続けています。

なかでも**圧カブレージングパン PUET（ピュエット）**は、その型にはまらない生産性と多機能性で、次世代の厨房を担う新しいソリューションとして期待されています。



### 耐久性と信頼性

ピュエットは、タフな条件でも安定したパフォーマンスを提供します。

- ▶ 非常に頑強で熱衝撃に強いボディ。食材、特に冷凍食材を満載した状態でも安定した温度管理を保証します。
- ▶ 機器の内側には、DIN 1.4404 / AISIを採用。酸性の食材を扱う際に安定性を発揮します。
- ▶ ガス式では18mmの厚底板を採用。すばやく温度を回復させます。



### 抜群の調理クオリティ

- ▶ 高い熱伝導性により隅々までムラなく調理。
- ▶ 加圧調理により短時間調理を実現、かつ食材の旨味を逃がさず仕上げます。
- ▶ 電動ティルティング採用。滑らかに停止するため液こぼれがありません。
- ▶ 密閉調理により食材の酸化を防ぎ、鮮やかな色味をキープ。
- ▶ 調理中、混ぜる必要がないため煮崩れせず、食材の形をきれいに保ちます。





## 1台5役 圧力調理で生産性UP

スチームモードとボイリングモードをタッチパネルで選択し、これ1台で5役の調理を行えます。

### 1. 圧力調理

2. 蒸し焼き
3. グリル（焼き）
4. 煮込み
5. 蒸し

#### ▶ 上下で異なる調理法を同時進行

上部コンテナと下部グリルとで、蒸しと焼きなどの異なる調理法を1回のオペレーションで調理可能に。例えば、上部で蒸し野菜を作りながら、同時に下部で煮込み料理の調理が可能になり、効率が大幅にアップします。

#### ▶ 圧力調理で時短&省エネ

調理時間の短縮により、業務効率向上とエネルギーの節約につながります。

## 調理行程における食材温度を 最大限にコントロール

最新の電子制御システムにより、選択された調理モードに応じて電力を調整し調理品質を維持するために正確な温度管理を実行。

マルチ温度センサーがどんな調理モードでも正確な温度制御を可能にします。

「6点芯温センサー」が常に食材の芯温を正確に測定、食品の安全性を確保するとともに、食材の旨味を逃がさず調理し、品質を担保します。

# 調理プロセスを 完全制御

すべてのモデルにタッチスクリーンパネルが標準搭載されており、シンプルで効率の良い調理作業を実現します。



## 高い視認性と使いやすさ

- ▶ **見やすいモニター画面**：斜めの角度や遠くからでも見やすく、いつでも調理段階が把握できます。
- ▶ **作業スペースの邪魔にならないディスプレイ配置**：ディスプレイは作業領域の外に設置されており、機器の上部はトレイや調理機器を置くスペースとして利用できます。

## 指先だけですべてをコントロール

柔軟な設定で、複雑な調理プロセスの実行を可能にしました



- ▶ 実際の温度と設定温度
- ▶ 設定および残りの調理時間
- ▶ ソフト機能
- ▶ 芯温センサー
- ▶ 蒸気を保つ
- ▶ 圧力調理
- ▶ 電力制御
- ▶ 複数工程があるメニュー調理
- ▶ 水の適量・適温の自動管理（オプション）
- ▶ 混合栓制御はタッチパネルを使い、リットル単位で正確に行える
- ▶ USBでHACCPデータ\*やレシピを簡単管理

\*HACCPデータはオプションです

**ソフト調理機能**は、牛乳をベースとした食品のような、くっつきやすい食材を使った調理に適した機能です。ソフト調理機能をオンにすると、食品のやわらかさによって、加熱エネルギーが自動で制御されます。

自動給水機能（オプション）  
を備えたユーザーインター  
フェース

# いつでも衛生的

## 調理中

圧力調理は、蒸気が100%飽和状態になった空間で行われるため、攪拌しなくても食品が乾燥したり焦げ付いたりする心配がありません。

機器の内部は、全体に丸みを帯びているため清掃しやすく、また機器の底面や側面は特殊な研磨により汚れが落としやすくなっており、清掃が簡単です。



## 調理が終わったら

電動ティルティングシステムを採用しており、滑らかに停止するため液こぼれがありません。角度は90度まで調整可能で、食品をすべて無駄なく取り出すことができ、機器を清潔に保つことができます。

### スプレーガンによる高速洗浄

機器は防水加工されているため、水を直接吹きかけて素早く洗浄できます。

### ドレインタップ（オプション）で残った液体を高速排出

直径2インチのタンジェントドローバルブから、残った液体をスムーズに排出。清掃も簡単です。



## 1日の終わりに

IPX6

### 信頼の防水力

ProThermeticシリーズは、IPX6 \*の認定を受けており、通常の電気およびガス調理器具に比べて、強力な水の噴射に対する8倍の保護能力を有します。



\* Thermaline製品は、水の流れに関するすべての国際IEC規格（60529）を満たしています。IPX6の防水等級では、3mの距離から全方向に100L/分・100kpaの噴流水から3分間の保護が保障されています。

# 圧力調理で 時短&コストカット

thermaline ProThermetic シリーズのPUET（ピュエット）なら、調理作業をいつでもシンプル&効率的に。どんな種類の料理も抜群の品質で調理できる、理想的な大量調理機です。

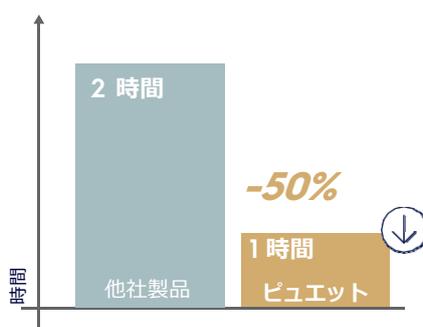
## 短い時間でたくさん調理

強力な加熱システムと頑丈な基礎構造により、ピュエットでは、0.45バールの圧力調理と、108°Cでの調理が可能です。

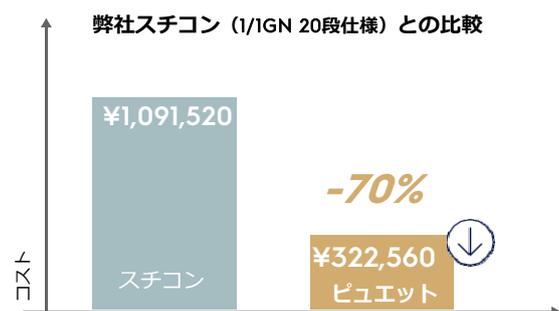
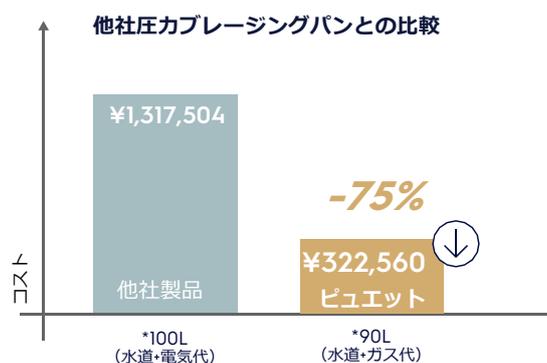
通常のブレイジングパンに比べて**5倍早く熱を伝達し、調理時間も短縮**します。

## ピュエットの圧力調理で年間 最大1000時間を節約

\*ビーフシチューの調理時間より算出



## ピュエット 年間コスト比較



\* コスト比較は1日8時間、毎日使用した場合を想定。基本料金は含みません。

\* 料金は東京都内の基準を参考にしています。尚、使用量、金額は設置状況や使用状況により異なります。

## 圧力調理

調理工程でビタミン、ミネラル、必須栄養素を逃さず、食材を鮮やかな色味に仕上げます。時間短縮のためにかき混ぜる作業も必要ありません。加熱プロセスはプログラム内で完全制御されるため、無駄なエネルギー消費を最低限におさえます。

高密閉調理、高精度温度制御、高性能加熱システムにより、食材への理想的な熱交換を実現。消費エネルギーを最低限におさえながら、食材の旨味を逃がさず中までしっかり調理します。

さらに、熱放出が少ないため室温が上がらず、快適に作業でき、室内エアコンなどの利用を減らすことができます。



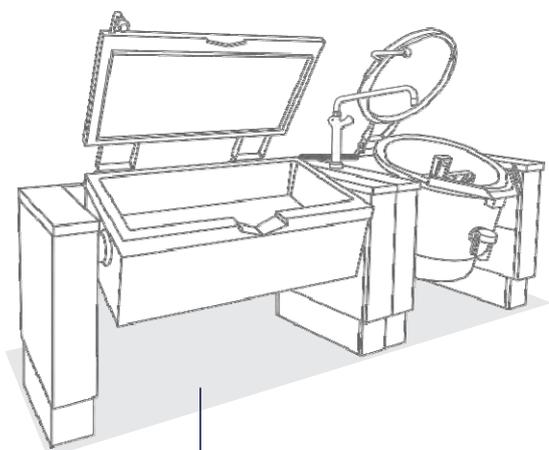


厨房をもっと広く、  
ランニングコストを  
もっと低く。

厨房は年々狭くなり、提供メニューの数は年々増えていくなかで、ピュエットは、1台で何役もの調理プロセスを担いながらコストも削減します。

- ▶ 機器の占有面積: -45%
- ▶ クリーニングコスト: -40%
- ▶ 初期投資: -20%
- ▶ 人件費削減
- ▶ 消費エネルギーの削減
- ▶ 多様な調理機能

調理時間の短縮は、厨房のワークフローの見直しと作業の効率化にもつながります。



**2,6 m<sup>2</sup>**



**1,4 m<sup>2</sup>**

# 抜群に高い 生産性

- ▶ レシピはUSBに保存、別の機器にアップロードできるため、複数の場所でも調理の均一性を確保します。
- ▶ レシピとHACCPのデータ（オプション）は簡単操作でアップロード&ダウンロード可能です。
- ▶ 最大1000種類のレシピを保存できます。

マルチ調理フェーズでは、調理時間、温度、機能を選択する際に幅広いオプションを使用でき、パーソナライズされたレシピを設定できます。1つのレシピにつき最大15フェーズまで設定でき、データの作成・調整・保存・転送が可能です。

料理	ピュエット 90 lt	ピュエット 170 lt	PUET（ピュエット）と従来の調理機器との比較*	
			時間短縮率	省エネ率
ビーフシチュー	45 kg	86 kg	55%	77%
にんじん	16 kg	24 kg	52%	77%
カリフラワー	16 kg	24 kg	25%	51%
イカ	20 kg	30 kg	38%	76%
米飯	20 kg	38 kg	18%	48%
タコ	32 kg	60 kg	44%	75%
じゃがいも	50 kg	94 kg	32%	65%
ライス・プディング	60 lt	113 kg	65%	85%
ズッキーニ	20 kg	38 kg	56%	73%
煮魚	20 kg / 30 分	35kg / 40 分	-	-
ぶり大根	18 kg / 40 分	36 kg / 50 分	-	-
煮豆	15 kg / 30 分	27kg / 40 分	-	-
チキン煮込み	30 kg / 40 分	55 kg / 60 分	-	-

注釈: 生産能力、時間短縮率、省エネ率は内部テストによるものです。



# PUET (ピュエット)

## 製品仕様



	90lt	170lt
外形寸法	1200 x 900 x 850 mm	1600 x 900 x 850 mm
電源	単相 100V	単相 100V
消費電力	0.2 kw	0.2 kw
消費ガス	18 kw	29 kw
重量	240 kg	340 kg
ドレインタップ	オプション	オプション
防滴性能	IPX6	IPX6

## 標準機能

調理温度（ブレイジングモード）	50°C-250 °C
調理温度（圧力調理モード）	108°C
使用可能なホテルパンサイズ	GNサイズに準拠

LEDタッチスクリーンは斜めの角度からでも見やすく、いつでも調理状況を把握できます。

USBポートが標準搭載されており、レシピのアップロードも簡単。調理データ、HACCPデータ（オプション）、芯温センサーから取得した食材の温度データなどもUSBを通して簡単にダウンロードできます。

ユニットの接続構造はシンプルで衛生的。機器の間にスキ間がなく、バクテリアが溜まる心配がないため、すばやく効率的に洗浄でき、高レベルの衛生状態を保つことができます。

二重構造断熱システムで、内部の熱を逃がさず、エネルギーを節約します。

電気を通さない蓋は、平衡バランスが取れていて安全に操作することができ、どの角度でも止めることができます。

シャーシ、サポートフレーム、および、ステンレススチール製（18/10）の基礎構造が、高重量の食材にも高い耐久性を発揮します。

人間工学の観点から、調理も清掃も作業しやすい、電動ティルティングシステム、ソフトスタート&ソフトストップ機能搭載。90度に傾ければ、中の食材をすべて無駄なく取り出すことができます。

フレームと鍋本体の間には7cmのスペースがあり、清掃しやすい衛生的なデザインを採用しました。

調理中に蒸気を逃がす脱気バルブ搭載で、蒸気排出による火傷のリスクを減らし、より安心安全に操作できます。

調理プロセスの最後に凝縮水を注入することで自動で減圧。



170ltではGN 1/1サイズのホテルパンを3個、90ltでは2個並べて利用可能です。（別途アクセサリが必要です）

# アクセサリ



湯煎用プレート



サスペンションフレーム  
(ホテルパンガイドGN1/1)



ドレインタップ



ドレインストレイナー



ストレイナー



シャベル



スクレイパー



かごコンテナ



自動給水



# Essentia

## お客様のニーズに合わせた メンテナンス契約でサポート

**Essentia**（エッセンシア）は、優れたカスタマーケアの中核を担う専門のサービスです。お客様が本当に必要とされるサービスをご提供し、サポートします。

**149**カ国で**2,200**人以上の認定サービスパートナーと、**10,000**人のサービスエンジニアがお客様を全国的にサポートします。また常時**17万**以上のスペアパーツを確保しています。

### お客様が求める メンテナンス契約

お客様のご要望に合わせたメンテナンス契約のご提案を、スピーディーに行うツールがエッセンシアです。

### 信頼のおける サービスネットワーク

充実したサービスネットワークを活用し、いつでもお客様をサポートできる体制を備えています。

### 機器の性能を維持

予期せぬトラブルの発生リスクを発見するためには、適切なメンテナンスの実施が極めて重要です。エレクトロラックス・プロフェッショナルのカスタマーケアチームは、お客様のニーズに合わせた様々なメンテナンスを提供してまいります。

（今後導入予定）





Experience the Excellence  
[Electroluxprofessional.com/jp/](http://Electroluxprofessional.com/jp/)

Follow us on



当社は予告なく仕様を変更する権利を有します。写真は契約に関連するものではありません。



エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン株式会社  
東京営業本部／大阪営業所

TEL : 0120-593-381 (受付時間 10 : 00 - 17 : 00 土日祝休)

〒105-0012 東京都港区芝大門2-5-5 住友芝大門ビル4F