

減圧低温加熱調理機

機能：減圧低温加熱調理 減圧浸透効果により食材に素早く短時間で味を浸透。沸点を下げることで、低温下での食材への熱伝達を早める。自動で温度管理が可能。

[型式]

エスペッククリヤラボ（株）VideProEVC-220

[仕様]

加熱方式：電磁誘導式加熱

加熱調理モード：設定した加熱温度の沸点になるよう圧力を自動調整

減圧・大気開放切替：自動（含浸モード選択時）

鍋容量（満水時）：5.9 リットル（標準付属）

温度センサー：トッププレート内側にセット

減圧・大気開放構造：減圧と大気導入ホースが別

温度設定範囲：0～120℃

到達圧力：-88kPa

[設置年度]

2020 年度（令和 2 年度）



○ 設備・機器に関してのご質問、設備利用の手続き等は、[センター](#)の電話番号にお問い合わせください。設備利用の利用手続き等は[設備利用のページ](#)でご確認ください。

令和 4 年 7 月 25 日