

減圧加熱調理機

機種名

ガストロバック (Gastrovac)
株式会社エフ・エム・アイ
2012年度購入

特徴

容器内を低圧状態にすることにより、食材に周りの調味液が浸透しやすくする調理器です。

煮崩れの少ない調理が可能です。
減圧状態から通常気圧に戻す際に食材内の空気が収縮すると同時に周りの調味液が強制的に吸収されます。
減圧度・加熱温度を食材に合わせて微妙に調節することができるため、自由度が高く、今まで出せなかった味覚や食感、香りにも挑戦することができます。

容器内の温度は付属の温度センサーで計測することが可能です。



【主な仕様】

- ・温度設定範囲：10 ～ 150
- ・タイマー設定時間：1分～99分
- ・最高真空度：-0.8bar
- ・容器容量：10.5リットル(液体物処理量8.0リットル)

【使用上の注意】

- ・加熱処理中や加熱処理終了後は、調理鍋及び加熱プレートは高温になっているため、直接触らないこと。
- ・感電の恐れがあるので機械内部の電気装置や配線に触らないこと。

料金等

機器使用	400円 / 時
操作法説明	3,700円（1時間）

使用申請は3営業日までをお願いいたします。
食材、消耗品はお客様のご負担になります。