

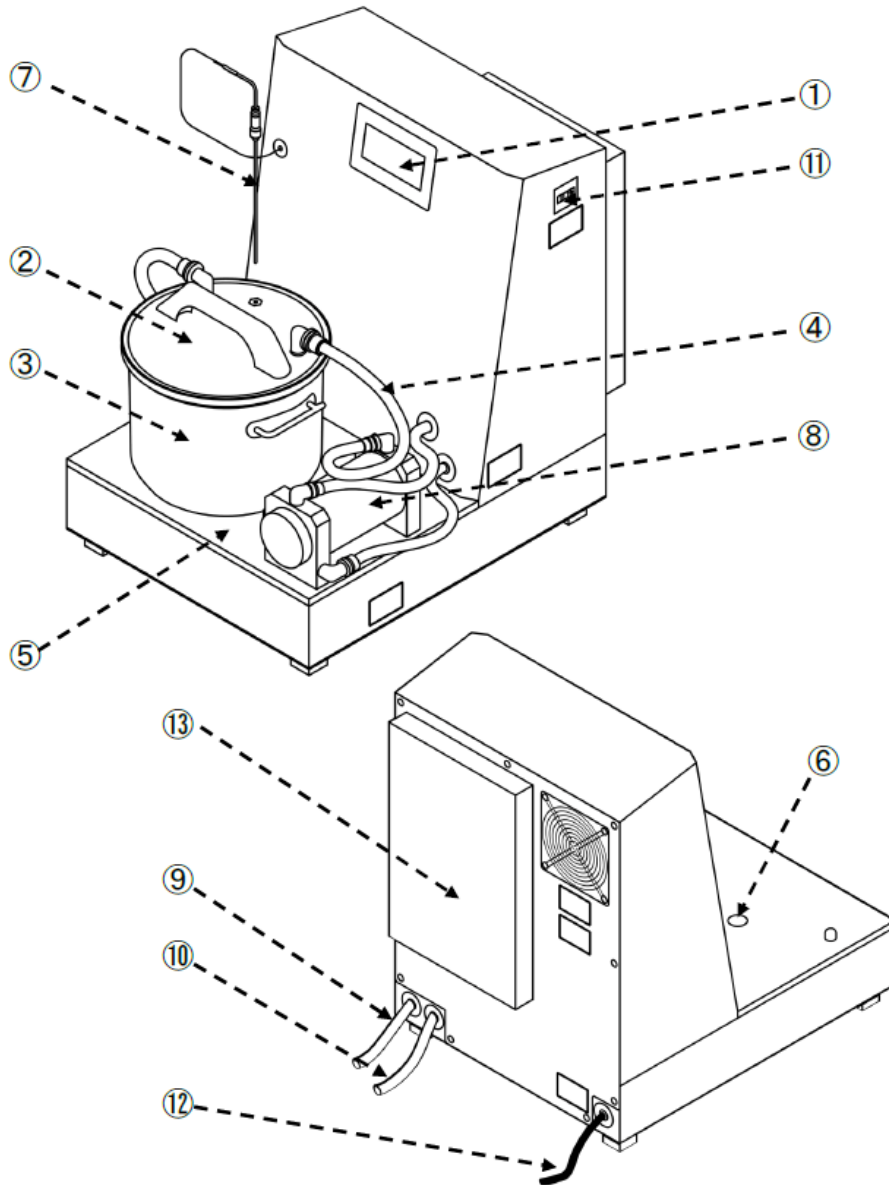


# 減圧低温加熱調理器 Vide Pro

## ご説明資料

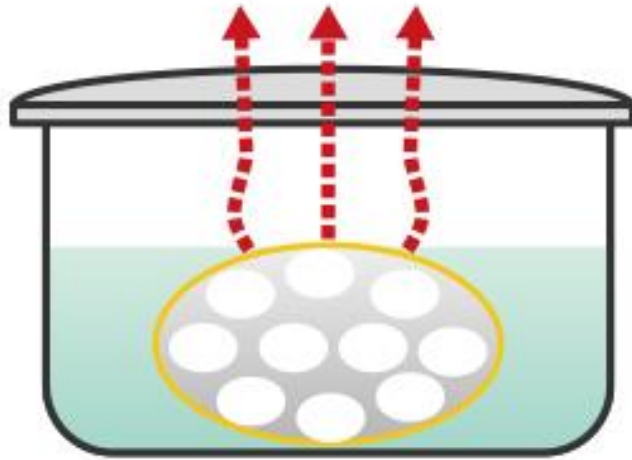
エスペック株式会社

# 機器構成



①	計装(LCDパネル、言語切替可能)
②	鍋蓋
③	鍋
④	真空配管ホース
⑤	トップレート (IH)
⑥	鍋下温度センサー
⑦	鍋内温度センサー
⑧	トラップ (異物回収)
⑨	排気ホース
⑩	排気ホース
⑪	ブレーカー(主電源スイッチ)
⑫	電源ケーブル
⑬	機械室

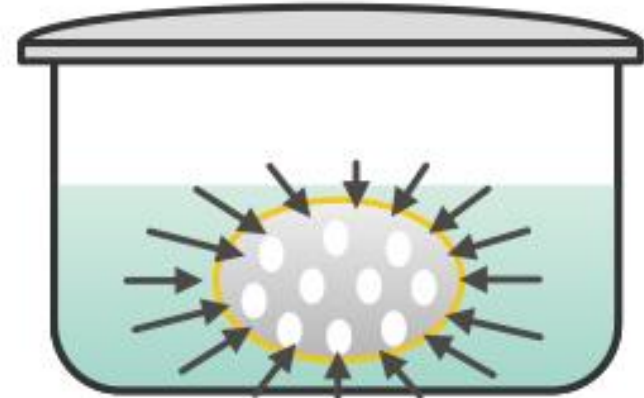
# 鍋の中が減圧になると・・・？



減圧する時に食材内の  
空気が抜ける



繰り返す



大気圧に戻す時に調味液が  
食材に染み込む

## 👉 食材の細胞が膨張する

見かけでは分かりにくいですが、減圧環境下に食材がさらされると、食材内部の空気が抜けて、細胞が膨らんだような状態になります。減圧状態と大気圧状態を繰り返すことによって、食材への浸透はより大きくなっていき、様々な食材に新しい味を浸透させることができます。

## 👉 沸点が下がる

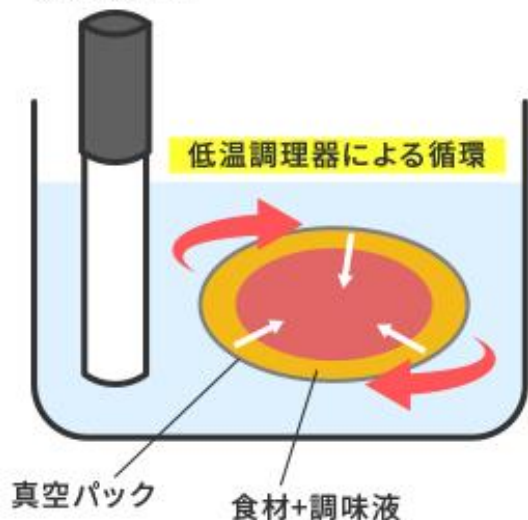
大気圧では水は100℃で沸騰しますが、圧力が下がっていくと沸点も下がります。VideProでは、最大で約-90kPaまで鍋内を減圧することが出来るため、60℃や70℃といった低温でも沸騰状態を作り出すことができます。肉や魚などを過加熱することなく、最適な加熱温度で素早く調理ができます。

# 一般的な真空調理との違い



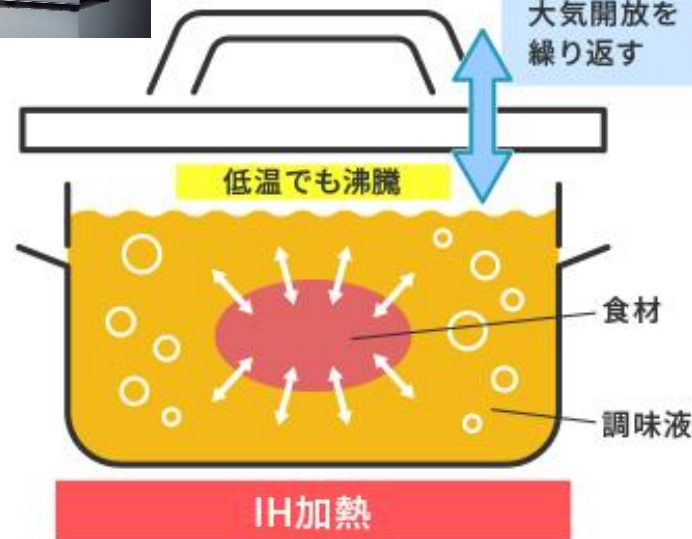
真空低温調理

低温調理器



VidePRO

減圧と  
大気開放を  
繰り返す



## VidePRO なら

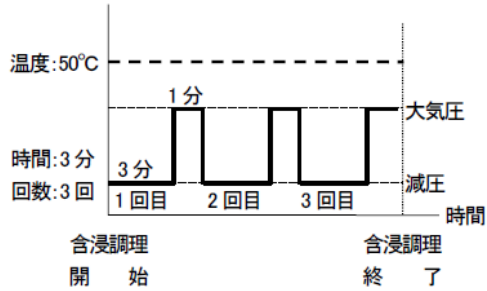
- ・減圧と大気開放の繰り返しによる、物理的な含浸効果がアップ
- ・減圧環境下のため、低温(ex.60℃)でも沸騰し、熱伝達効率がアップ

# 選べる3つの調理モード

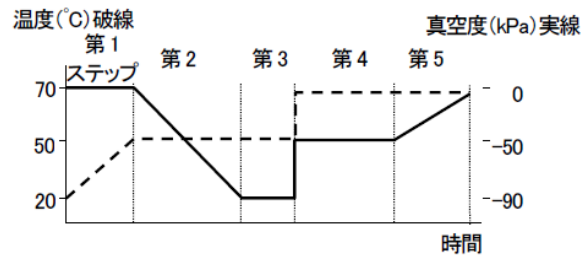


設定可能項目	含浸調理	プログラム調理	手動調理
温度	○	○	○
真空引き回数	○	○	×
真空引き時間	○	○	×
圧力値	×	○	○
温度勾配制御	×	○	×
圧力値勾配制御	×	○	×

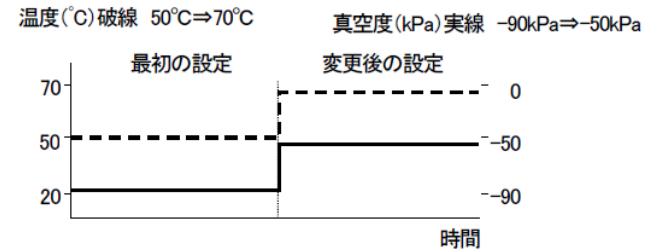
含浸調理モード



プログラム調理モード

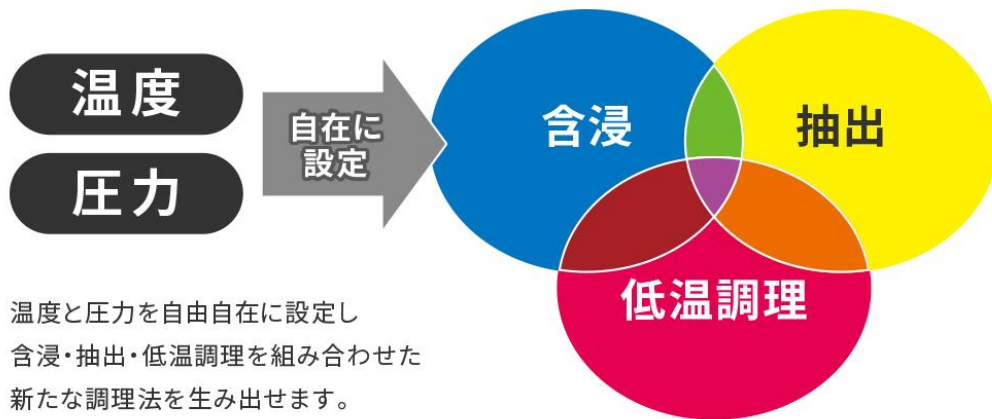


手動調理モード





# 事例紹介



VideProで牛フィレ肉にトリュフオイルなどの下味を含浸させながら低温調理。最後にフライパンで焼き目をつける。



VideProで卵黄にすき焼き風味の下味を含浸させる。見た目は生だが、実際には低温加熱されたソース。



野菜にドレッシング風味のミネラルウォーターを含浸させる。透き通った見た目のサラダ。



実残りや発色の良いフルーツのコンポート。糖度調整や、他のフレーバーを含浸させることも。

他にも、

昆布やかつおの出汁の抽出、食材の血抜き(アク抜き)、ノンアルコールカクテルや茶葉の抽出 などなど、新たな調理方法の可能性は無限大です

**VideProは チャレンジするシェフたちのイメージを具現化します！**