Cod: 38150071002

Tavolo da lavoro con piano di fondo e cassetti in acciaio inox profondità 70 cm 140×70 cm 3 cassetti



Descrizione

Roner Cucina

Il roner cucina è un accessorio professionale utile per la preparazione di cibi a bassa temperatura. La cottura a bassa temperatura e in sottovuoto può essere applicata a carni e verdure, passate e conserve; ha il vantaggio di mantenere intatte le qualità organolettiche e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti, conservando un sapore autentico e tutti i benefici nutritivi.

Come funziona la cottura con il roner

I roner sono dei termostati digitali con un morsetto alla base. Il morsetto è utile per chiudere il sacchetto o il contenitore dentro cui sono inseriti i cibi; in questo modo è più facile controllare la temperatura interna e controllare che sia effettivamente bassa, come richiesto nella cottura sottovuoto.

È ideale per la cottura di tagli di carne succosi e pesci come il salmone, esaltandone il sapore originale che si disperderebbe parzialmente con altri tipi di cottura.

Il roner può essere immerso in pentola calda nella sua parte in acciaio inox. Il timer è visibile e posizionato sulla parte superiore. Gli alimenti devono essere precedentemente posti in contenitori sottovuoto e poi inseriti nella pentola calda, insieme al roner.

La temperatura di esercizio varia a seconda del modello, fino a un massimo di 95°C. Il funzionamento è elettrico e la capacità varia da 16 a 80 litri.

Materiali e caratteristiche roner professionale

Il roner è realizzato con materiale impermeabile. Se dovesse cadere accidentalmente in acqua, può essere estratto senza rischi. La parte in acciaio inox rileva la temperatura in maniera costante.

Roner Cottura su Ristoattrezzature

Tutti i roner per cottura a bassa temperatura presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1400x700x850 mm

Scheda tecnica

Capacità di carico	34 kg