Bacalao: 38150071002

Mesa de trabajo con base y cajones de acero inoxidable, profundidad de 70 cm, 140 × 70 cm, 3 cajones



Descripción

Roner Cocina

El Roner de cocina es un accesorio profesional muy útil para la preparación de alimentos a baja temperatura. La cocción a baja temperatura y al vacío se puede aplicar a carnes y verduras, purés y conservas; tiene la ventaja de mantener intactas las cualidades organolépticas y las características nutricionales de los alimentos, conservando su sabor auténtico y todos sus beneficios nutricionales.

¿Cómo funciona la cocción con el Roner?

Los Roner son termostatos digitales con una pinza en la base. La pinza sirve para cerrar la bolsa o el recipiente en el que se introducen los alimentos; de este modo, resulta más fácil controlar la temperatura interna y comprobar que sea efectivamente baja, tal y como exige la cocción al vacío.

Es ideal para cocinar cortes de carne jugosos y pescados como el salmón, realzando su sabor original, que se perdería en parte con otros métodos de cocción.

La parte de acero inoxidable del Roner se puede sumergir en una olla caliente. El temporizador es visible y está situado en la parte superior. Los alimentos deben colocarse previamente en recipientes al vacío y, a continuación, introducirse en la olla caliente, junto con el Roner.

La temperatura de funcionamiento varía según el modelo, hasta un máximo de 95 °C. El funcionamiento es eléctrico y la capacidad oscila entre 16 y 80 litros.

Materiales y características del roner profesional

El roner está fabricado con un material impermeable. Si se cayera accidentalmente al agua, se puede sacar sin ningún riesgo. La parte de acero inoxidable mide la temperatura de forma constante.

Roner: cocción en Ristoattrezzature

Todos los roners para cocción a baja temperatura que figuran en nuestro catálogo cuentan con la marca CE.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1400x700x850 mm

Ficha técnica

Capacidad de carga	34 kg