Morue: 38150071002

Table de travail avec plateau inférieur et tiroirs en acier inoxydable, profondeur 70 cm, 140 × 70 cm, 3 tiroirs



Description

Roner Cuisine

Le Roner Cuisine est un accessoire professionnel utile pour la préparation d'aliments à basse température. La cuisson à basse température et sous vide peut être utilisée pour les viandes et les légumes, les purées et les conserves ; elle présente l'avantage de préserver intactes les qualités organoleptiques et les caractéristiques nutritionnelles des aliments, en conservant leur saveur authentique et tous leurs bienfaits nutritionnels.

Comment fonctionne la cuisson avec le Roner ?

Les Roner sont des thermostats numériques équipés d'une pince à leur base. Cette pince sert à fermer le sachet ou le récipient dans lequel sont placés les aliments ; il est ainsi plus facile de contrôler la température interne et de s'assurer qu'elle est bien basse, comme l'exige la cuisson sous vide.

C'est la méthode idéale pour cuire des morceaux de viande juteux et des poissons comme le saumon, car elle met en valeur leur saveur naturelle, qui se perdrait en partie avec d'autres modes de cuisson.

La partie en acier inoxydable du Roner peut être plongée dans une casserole chaude. La minuterie est visible et située sur la partie supérieure. Les aliments doivent être préalablement placés dans des récipients sous vide, puis introduits dans la casserole chaude, avec le Roner.

La température de fonctionnement varie selon le modèle, jusqu'à un maximum de 95 °C. Il fonctionne à l'électricité et sa capacité varie de 16 à 80 litres.

Matériaux et caractéristiques du Roner professionnel

Le roner est fabriqué dans un matériau imperméable. S'il venait à tomber accidentellement dans l'eau, il peut être retiré sans risque. La partie en acier inoxydable mesure la température de manière constante.

Roner : cuisson sur Ristoattrezzature

Tous les roners pour cuisson à basse température figurant dans notre catalogue sont dotés du marquage CE.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	1400x700x850 mm

Fiche technique

Capacité de charge	34 kg