Bacalhau: 38150071002

Mesa de trabalho com base e gavetas em aço inoxidável, profundidade de 70 cm, 140 × 70 cm, 3 gavetas



Descrição

Roner Cozinha

O Roner de cozinha é um acessório profissional útil para a preparação de alimentos a baixa temperatura. A cozedura a baixa temperatura e a vácuo pode ser aplicada a carnes e legumes, purés e conservas; tem a vantagem de manter intactas as qualidades organolépticas e as características nutricionais dos alimentos, preservando um sabor autêntico e todos os benefícios nutricionais.

Como funciona a cozedura com o Roner

Os Roner são termóstatos digitais com uma pinça na base. A pinça serve para fechar o saco ou o recipiente onde os alimentos são colocados; desta forma, é mais fácil controlar a temperatura interna e verificar se esta está efetivamente baixa, tal como exigido na cozedura a vácuo.

É ideal para cozinhar cortes de carne suculentos e peixes como o salmão, realçando o seu sabor original, que se perderia parcialmente com outros tipos de cozedura.

A parte em aço inoxidável do Roner pode ser mergulhada numa panela quente. O temporizador é visível e está localizado na parte superior. Os alimentos devem ser previamente colocados em recipientes a vácuo e, em seguida, introduzidos na panela quente, juntamente com o Roner.

A temperatura de funcionamento varia consoante o modelo, até um máximo de 95 °C. O funcionamento é elétrico e a capacidade varia entre 16 e 80 litros.

Materiais e características do roner profissional

O roner é fabricado com material impermeável. Caso caia acidentalmente na água, pode ser retirado sem riscos. A parte em aço inoxidável mede a temperatura de forma constante.

Roner – Cozedura na Ristoattrezzature

Todos os roners para cozedura a baixa temperatura presentes no nosso catálogo possuem a marca CE.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	1400x700x850 mm

Ficha técnica

Capacidade de carga	34 kg