Cod: 5169

Macchina Cottura Sottovuoto capacità vasca 9 lt

Descrizione

Macchina Cottura Sottovuoto capacità vasca 9 lt ideale per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura degli alimenti. Il ciclo di lavoro di questa attrezzatura si divide in due fasi: nella prima l'operatore imposta la temperatura desiderata dell'acqua in vasca (di norma non superiore a 60°) e in una seconda fase viene impostato il tempo di cottura. La staticità dell'acqua, unitamente a un continuo monitoraggio del mantenimento di una temperatura uniforme in vasca, consentono consentono alla macchina di operare una tipologia di cottura che attribuisce ai prodotti un'estrema morbidezza interna, l'esaltazione dei sapori oltre a una riduzione del "calo peso" che avviene durante un normale processo di cottura. Proprio per questo motivo questa tecnologia è ormai uno strumento di lavoro indispensabile all'interno di qualsiasi cucina professionale.