

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 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.