

Cod: 3410762

Tavolo in acciaio inox su gambe profondità 600 mm 900x600 mm



Descrizione

Cos'è la cottura sottovuoto La cottura sottovuoto è una metodologia di cottura che prevede l'utilizzo di un sacchetto sottovuoto e l'immersione in acqua calda. L'alimento si cuoce quindi dall'esterno, senza il contatto diretto con l'acqua. In questo modo preserva al massimo le sue proprietà organolettiche, evitando la dispersione dei suoi succhi e prevenendo l'ossidazione che naturalmente si creerebbe al contatto con l'aria. Vantaggi cottura sottovuoto La cottura sottovuoto permette di raggiungere un risultato gustativo non paragonabile a nessun altro tipo di cottura: il sapore è autentico e preservato sia dal contatto con l'aria che dall'acqua, e si applica a carni, pesci, verdure in maniera eguale. Succhi e gusti sono esaltati al massimo, così come l'odore dell'alimento. Questo procedimento è ideale per scoprire i veri sapori di ogni cibo. Nella cottura sottovuoto, la temperatura dell'acqua è di circa 50°C-60°C. Il ricircolo del calore prodotto a bassa temperatura influisce anche sulla morbidezza della carne, che risulta estremamente tenera dopo la cottura sottovuoto. Prodotti per cottura sottovuoto. I macchinari per la cottura sottovuoto utilizzano il sistema di riutilizzo del calore a bassa temperatura per cuocere gli alimenti preservandone tutte le qualità. In questi sistemi, dotati di controllo digitale, è possibile scegliere la temperatura e il tempo di cottura. Le macchine per la cottura sottovuoto professionale sono realizzate in acciaio inox, adatto al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti. Il

funzionamento è elettrico. Cottura Sottovuoto su Ristoattrezzature Tutte le macchine per cottura sottovuoto professionali in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	900x600x850 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Materiale	acciaio inox
-----------	--------------