

Turska: 38150071002

**Töölaud roostevabast terasest aluspinnaga ja sahtlitega sügavus 700 mm
1400x700 mm 3 sahtlit**



Kuvaus

Köögi roner

Köögironer on professionaalne tarvik, mis on kasulik toidu valmistamiseks madalal temperatuuril. Madalal temperatuuril ja vaakumküpsetamist saab kasutada liha ja köögiviljade, püreede ja konservide valmistamiseks; selle eeliseks on toidu organoleptiliste omaduste ja toiteväärtuse säilitamine, autentse maitse ja kõigi toiteväärtuste säilitamine.

Kuidas toiduvalmistamine roneriga toimib

Ronerid on digitaalsed termostaadid, millel on klamber põhjas. Klamber on kasulik koti või mahuti sulgemiseks, millesse toit on asetatud; see lihtsustab sisemise temperatuuri kontrollimist ja kontrollimist, et see oleks tõepoolest madal, nagu on vajalik vaakumküpsetamisel.

See sobib ideaalselt mahlakate liha- ja kalalõikude, näiteks lõhe, küpsetamiseks, tuues esile

nende algse maitse, mis teiste k psetamisviiside puhul osaliselt kaduma läheks.

Ronaatorit saab selle roostevabast terasest osaga kuuma poti sisse uputada. Taimer on nähtav ja asub üleval. Toiduained tuleb kõigepealt paigutada vaakumpakendisse ja seejärel koos roneriga kuuma potti.

T otemperatuur varieerub sõltuvalt mudelist, kuni 95  C. T o on elektriline ja maht varieerub 16 kuni 80 liitrini.

Professionaalse roneri materjalid ja omadused

Roner on valmistatud veekindlast materjalist. Kui see peaks kogemata vette kukkuma, saab seda ilma riskita eemaldada. Roostevabast terasest osa tuvastab pidevalt temperatuuri.

Ristoattrezzature toiduvalmistamise roner

Kõik meie kataloogis olevad madala temperatuuriga keeduroniad on CE-märgistatud.

Mitat

Dimensioni esterne	1400x700x850 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Capacit� di carico	34 kg
--------------------	-------