

RONER CLIP+

TERMOSTATO DE INMERSIÓN
A BAJA TEMPERATURA



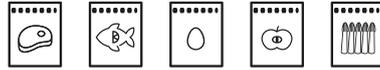
Resultado más tierno, jugoso y perfecto

taurus
PROFESSIONAL



Que es la cocción a baja temperatura?

La cocción a baja temperatura es una conocida técnica usada habitualmente por los chefs profesionales. Controla con precisión la temperatura en cocciones largas. Como principales beneficios, realza el sabor de la comida, mantiene los jugos de los alimentos y ablanda las fibras, obteniendo texturas muy tiernas, cuece uniforme y perfectamente las porciones, y ahorra tiempo, ya que puede prepararse con antelación.



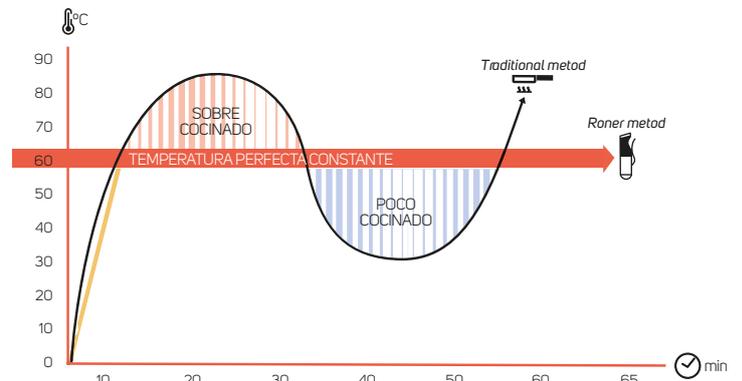
For meat, fish, eggs, fruits and vegetables

Beneficios de Roner Clip y la cocción a baja temperatura

Un solo grado puede significar una gran diferencia en el punto de cocción. Un equipo sensible y preciso es imprescindible para ello. Además, la cocción en agua es mucho más precisa y eficiente que el vapor o el calentamiento por aire.

Con RonerClip+ tus platos serán más tiernos, jugosos y estarán cocinados en su punto perfecto. **Los aromas de las especias, hierbas y aliños se impregnan mejor, siendo más intensas y presentes.** Puedes marinar, infusionar o aromatizar aceites en mucho menos tiempo del que se necesita con un método tradicional. Gracias al efecto del vacío, las vitaminas y los minerales se retienen, ya que **los nutrientes y jugos se mantienen dentro del alimento**, reduciéndose drásticamente la evaporación de sus jugos, especialmente en carnes y pescados.

RonerClip+ genera beneficios, evita que los alimentos pierdan volumen y humedad, puede prepararse con antelación sin necesidad de supervisión, sin riesgo de pasarse en la cocción. También la conservación de los alimentos se alarga. Gracias a su peso ligero y medidas compactas, se puede llevar a todos lados y obtener así resultados profesionales en cualquier lugar.



¿Cómo trabaja RonerClip+?

Paso a paso:



1. Sazonar la porción a cocinar.



2. Introducir en una bolsa al vacío, con las hierbas, aceites o especias deseadas.



3. Introducir en una bolsa al vacío.



4. Llenar la olla con agua. Programar el equipo para que el agua llegue a la temperatura requerida.



5. Colocar la bolsa en la olla para su cocción hasta el tiempo programado.



6. Retirar de la bolsa, y según la receta, sellar y/o servir.

Roner Clip+ novedoso sistema de cocción a baja temperatura

RONER CLIP es la reciente evolución del famoso RONER, uno de los primeros sistemas y referente en la cocción a baja temperatura. Es la alternativa versátil, competitiva y fácil de usar para aquellos que quieren introducirse en la cocción "Sous-vide".

El primer RONER fue desarrollado y lanzado al mercado en 2000 por el chef Joan Roca de El Celler de Can Roca, con 3 estrellas Michelin, y galardonado como mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015 por la organización "The world's 50 best restaurants".



Control panel

Selección táctil de temperatura y tiempo retroiluminados. Acabados cromados y cómoda rueda de regulación.

Regulación: desde temperatura ambiente hasta 90°C. Con saltos de 0,5°C y sensibilidad de sonda de 0,1°C.

Temporizador: de 0 a 99 horas. Se activa una vez se llega a la temperatura programada.



Clip system

Sistema de fijación por clip, asegura la posición del equipo y se ajusta a cualquier olla hasta 15L.

LED On light

Parpadea cuando se calienta y cambia a rojo en caso de alarma.



Hélice mezcladora
Asegura una temperatura homogénea y constante de todo el agua del recipiente.



Safe

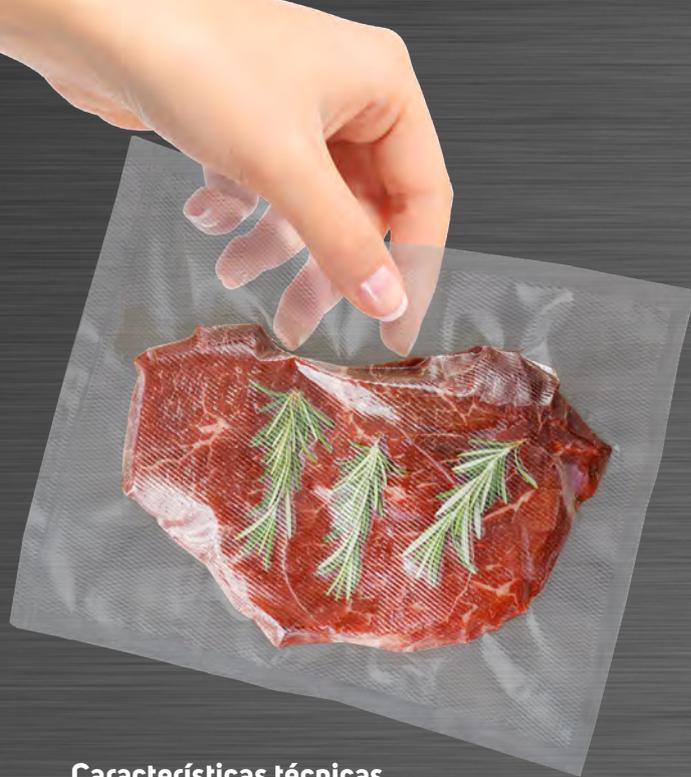
Autoapagado en caso de sobrecalentamiento.
Autoapagado cuando el temporizador termina su ciclo.
Autoapagado en caso de falta de agua.
El led parpadea en caso de no poder calentar por exceso de agua.



Components

Funda de protección de inox
Resistencia de 800W
Tapa protectora
Hélice mezcladora
Cuerpo soft-touch antideslizante
Sondas de nivel y temperatura





Descubre la infinidad de ventajas de esta técnica de cocina.

Características técnicas

Potencia
800W

Tamaño
377 (h) x 78 (w) x 105 (d) mm

Peso neto
1.1 Kg

Temporizador
Up to 99 hours.

Rango de temperatura
0 - 90 °C (saltos de 0.5°C)

Sensibilidad
+ - 0.1 °C

Capacidad del contenedor
6 - 15L

Normativa Waterproof
IPX7

Sistema de seguridad
Mensaje de error en caso de sobrecalentamiento.
Autoapagado en caso de falta de agua.

Materiales
ABS & Polycarbonate
(Display material: Acrylic)
Stainless steel / Inox: SUS304



Cod. 917.002.000
EAN 8414234170026
MC 280 x 455 x 355 cm
Pack Unit 6

taurus
PROFESSIONAL