

RONER CLIP

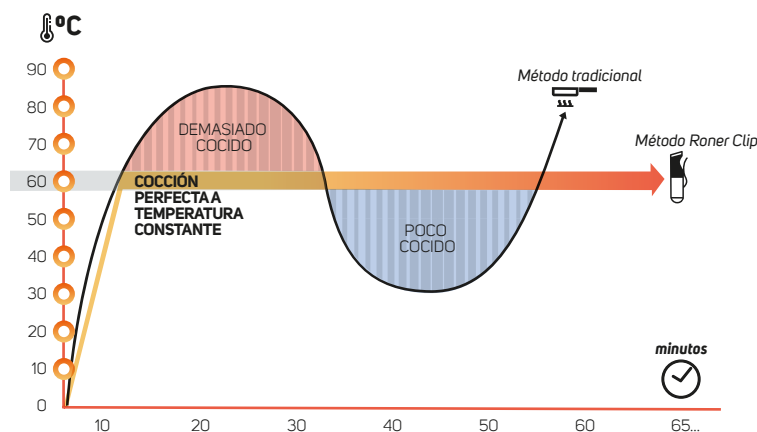
Easy tender food



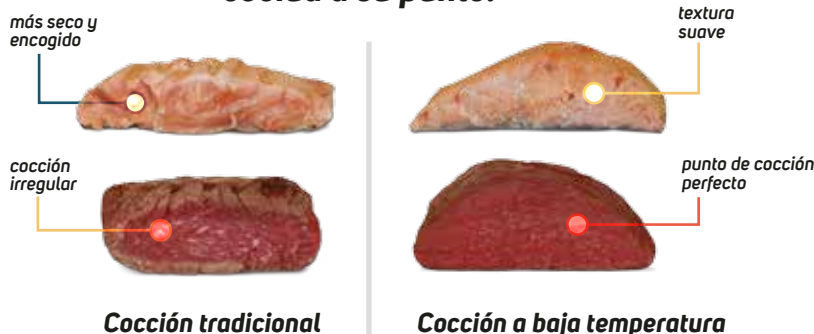
**TERMOSTATO DE INMERSIÓN
A BAJA TEMPERATURA**

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.



Obtenga los mejores resultados: comida tierna, jugosa y cocida a su punto.



Cómo funciona Roner Clip?

Paso a paso:



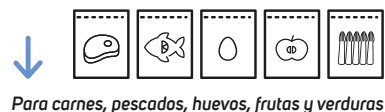
Beneficios de Roner Clip y la cocción a baja temperatura

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 Roner Clip 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 intensos y presentes. Puedes **marinar, infundir 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.

Roner Clip 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 cualquier sitio y montarse en cualquier olla o contenedor, y obtener así resultados profesionales en cualquier lugar.



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".



Panel de control

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



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

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



Sujeción por Clip

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



Led de funcionamiento

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.



Seguridad

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.

Componentes:

Funda de protección de acero inox.

Tapa protectora

Hélice mezcladora

Resistencia de 800W

Cuerpo antideslizante

Sondas de nivel y temperatura



Características Técnicas

Potencia
800W

Tamaño
377 (alt.) x 105 (an.) x 60 (Ø) mm

Peso Neto
1'1 Kg

Temporizador
Hasta 99 horas

Rango de temperatura
0 - 90 °C (saltos de 0'5°C)

Sensibilidad
+ - 0'1 °C

Capacidad del contenedor
6 - 15 L

Máx. profundidad de inmersión
16 cm

Sistemas de seguridad
Mensaje de error en caso de sobrecalentamiento.

Apagado automático en caso de falta de agua.

Materiales
ABS y Policarbonato
(Material del display: Acrílico)
Funda protectora: acero inoxidable SUS304

Descubre las innumerables ventajas de esta técnica de cocción.



taurus
PROFESSIONAL

www.taurusprofesional.com

Av. Barcelona s/n
25790 Olina - Spain
+34 973 47 05 50
prof@taurus.es