

ROLL BASKET

CARATTERISTICHE

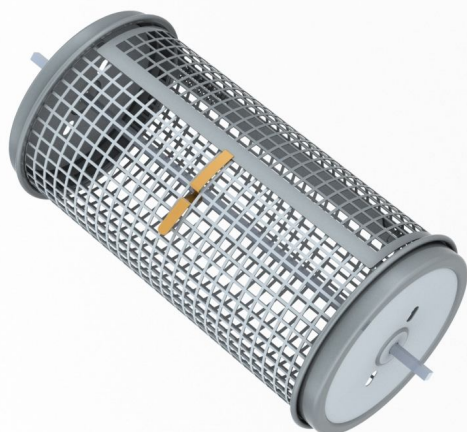
METEOR ha ampliato la propria gamma prodotti, sviluppando il sistema denominato “**ROLL BASKET**” impiegato nei forni domestici per la cottura dei cibi in movimento e senza olio.

Il prodotto, disponibile in diverse tipologie di dimensione e profili per soddisfare le esigenze d’ingombro e le funzionalità richieste dal cliente, è fornito con motoriduttori progettati e prodotti da **METEOR**, unitamente ad altri accessori personalizzabili.

Il “**ROLL BASKET**”, in acciaio inox, garantisce la salubrità dell’alimento che nella fase di cottura e rotazione è a diretto contatto con il materiale stesso.

Funziona ad alte temperature ed è particolarmente indicato per la cottura di alimenti quali patate, verdure, castagne, frutta secca, carne, pesce con risultati attestati da prove di laboratorio eseguite per la valutazione obiettiva della qualità di cottura ottenuta e per i test di vita.

METEOR propone così una tecnica di cottura *oil free* che permette di ridurre l’utilizzo dei condimenti (oli e grassi), seguendo le tendenze culinarie più recenti che registrano una sempre maggiore attenzione alla salute con il ritorno alla cucina tradizionale, alla selezione di materie prime “sicure” e alla preparazione di cibi sani e salutari.



Specifiche tecniche

- Materiale: ACCIAIO INOX AISI 430
- Lunghezza e dimensioni: personalizzabile secondo specifica del cliente
- Capacità max (Volume in litri): 4,3 lt.
- Lavabile in lavastoviglie
- Normativa: Food-CE 1935/2004

Pietanze:

Temperatura di cottura	Tipo di alimento
COTTURA Forno ventilato o convezione/ 175-200°C	Patate fritte, patate arroste, misto verdure, zucchine, zucca, cavolfiore, peperone, castagne
	Costole, salsicce, carne di manzo e maiale, polpette di carne, pollo e pollame
	Scampi, capesante, calamari
TOSTATURA Forno ventilato o convezione / 80 – 150°C	Mandorle, frutta a guscio
ESSICATURA Forno ventilato o convezione / 50°C	Frutta - Funghi

Per la tipologia di cottura nel forno, ogni setting deve essere completato dal cliente in funzione del forno utilizzato

ROLL BASKET

PRESENTATION

METEOR designs and supplies motorized cooking solutions: from the most economical to the more sophisticated ones, duly personalized to satisfy customer needs where aesthetics, in addition to functionality, are a **MUST**.

METEOR proposes:

- Spit rods
- Barbecue spit rods (light system patented)
- Rotating baskets for oil free cooking
- Mini spits with flange for traditional skewer cooking
- Grids
- Cooking System for Ke-bab
- Racks with 90° transmission for rotisserie
- Other Accessories



Technical specifications:

Material: STAINLESS STEEL INOX AISI 430
 Length and dimensions: customizable according to requests
 Max capacity (Volume in liters): 4,3 lt.
 Dishwasher safe
 Rules: Food-CE 1935/2004

Food:

Cooking Temperature	Types of food
COOKING: Ventilated or convection oven/ 175-200°C	VEGETABLES: French fries, Potatoes wedges, Sweet potatoes wedges, Mixed vegetables, Courgettes, Pumpkin, Cawiflower, Peppers, Chestnuts
	MEAT: Ribs, Sausages, Beef, Pork, Meat balls, Chicken and poultry
	SEA FOOD: Schrimps, Scallops, Calamari
TOASTING: Ventilated or convection oven/ 80-150°C	Almonds – Nuts
DRYING: Ventilated oven/ 50°C	Fruit - Mushroom

For type of cooking , each setting must be completed by customer depending on used oven.

