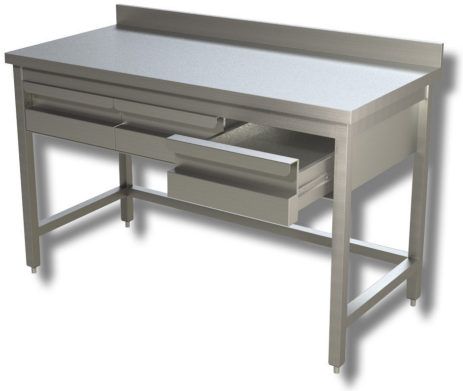
Cod: 38200627001

Tavolo da lavoro con alzatina e cassetti profondità 60 cm 120×60 cm 2 cassetti



Descrizione

Cos'è una brasiera professionale

La brasiera è un'attrezzatura per cucina ideale per realizzare le lunghe cotture che richiedono presenza di liquidi, come stufati, zuppe, brasati.

Nella brasatura, gli alimenti da cuocere sono inseriti all'interno del recipiente che viene poi chiuso poi con un coperchio pesante, quasi ermetico, in grado di ridurre la dispersione del vapore di cottura. In questo modo la cottura a fuoco lento garantisce una carne morbidissima e un sapore pieno di tutti gli ingredienti.

Caratteristiche brasiere professionali?

La brasiera è realizzata in acciaio inox, adatto al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. Il circuito di riscaldamento distribuisce uniformemente il calore in tutta la vasca, assicurando una cottura omogenea.

La capienza cambia in base al modello, da un minimo di 16,7 lt a oltre 80 lt, così come la profondità della brasiera, da 70 cm a 90 cm.

Grazie al sistema di ribaltamento automatico, a fine cottura è semplice trasferire i cibi cotti nei loro rispettivi contenitori.

La temperatura è regolabile tramite manopola esterna da +90°C a +300°C.

L'alimentazione delle brasiere può essere elettrica o a gas. In quest'ultimo caso, i modelli con alimentazione a gas presentano la valvola di collegamento sulla parte posteriore.

Come pulire una brasiera professionale.

Prima di procedere con la pulizia della brasiera è bene svuotare completamente il contenuto interno e attendere il raffreddamento della macchina. A questo punto si può procedere con la pulizia usando un detergente non aggressivo per cucina e una spugna non abrasiva.

Brasiere professionali su Ristoattrezzature

Tutte le brasiere professionali in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1200x600x850 mm
Dimensioni imballo	1300x700x300 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	48 kg
Peso netto	38 kg