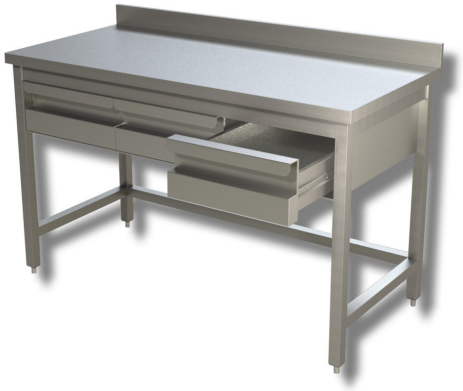
Bacalao: 38200627001

Mesa de trabajo con panel frontal y cajones de 60 cm de profundidad, 120 × 60 cm, 2 cajones



Descripción

¿Qué es una parrilla profesional?

La cacerola es un utensilio de cocina ideal para preparar platos que requieren una cocción prolongada con líquido, como guisos, sopas y estofados.

En la cocción a fuego lento, los alimentos se introducen en el recipiente, que luego se tapa con una tapa pesada, casi hermética, capaz de reducir la dispersión del vapor de cocción. De este modo, la cocción a fuego lento garantiza una carne muy tierna y un sabor intenso de todos los ingredientes.

¿Cuáles son las características de las cacerolas profesionales?

La cacerola está fabricada en acero inoxidable, apto para el contacto con los alimentos según la normativa vigente. El circuito de calentamiento distribuye el calor de manera uniforme por toda la cubeta, lo que garantiza una cocción homogénea.

La capacidad varía según el modelo, desde un mínimo de 16,7 litros hasta más de 80 litros, al igual que la profundidad de la cacerola, que va de 70 cm a 90 cm.

Gracias al sistema de volteo automático, al finalizar la cocción resulta muy sencillo transferir los alimentos cocinados a sus respectivos recipientes.

La temperatura se puede regular mediante un mando externo desde +90 °C hasta +300 °C.

La alimentación de las sartenes puede ser eléctrica o de gas. En este último caso, los modelos de gas cuentan con una válvula de conexión en la parte trasera.

Cómo limpiar una parrilla profesional.

Antes de proceder a la limpieza de la parrilla, es recomendable vaciar completamente su contenido y esperar a que se enfríe el aparato. Una vez hecho esto, se puede proceder a la limpieza utilizando un detergente de cocina no agresivo y una esponja no abrasiva.

Braseros profesionales en Ristoattrezzature

Todas las sartenes profesionales a la venta en Ristoattrezzature cuentan con la marca CE.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Altura de la encimera	100 mm
Dimensiones del embalaje	1300x700x300 mm
Dimensiones exteriores	1200x600x850 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	48 kg
Peso neto	38 kg