

Cod: 38940312

Tavolo da lavoro in acciaio inox armadiato caldo con alzatina profondità 700 mm 1400x700x850h mm



Descrizione

Cucine etniche professionali Le cucine professionali etniche sono utili nelle cucine di ristoranti che prevedono in menu piatti esotici e orientali. Tra queste tipologie di cucine rientrano le cucine wok, che si distinguono per la forma concava del contenitore di cottura. Le wok hanno una profondità utile a cuocere grandi quantità di cibo in poco olio: sono perfette per le frittiture tipiche delle cucine cinesi e giapponesi, come gli involtini primavera, la tempura, pollo e maiale fritto e molto altro. Nelle cucine wok, i bruciatori variano da un minimo di quattro a un massimo di dieci a seconda del modello. In questo modo tutte le necessità specifiche delle cucine orientali possono essere soddisfatte, con la possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente e di assemblare i piatti in un secondo momento. Cucine wok professionali Altra peculiarità delle cucine wok è la possibilità di essere integrate su mobile. I modelli si distinguono infatti in cucine wok da banco, utili negli spazi stretti o per le cucine itineranti in caso di fiere, e in cucine wok su mobile, con vano inferiore aperto. Infine, la cucina wok professionale può avere due tipi di alimentazione: a gas, con valvola per l'allaccio alla rete metano sulla parte posteriore, o elettrica. Pulizia wok professionali I bruciatori delle cucine wok professionali sono facilmente smontabili per permettere la pulizia completa dell'interno. Con una spugna non abrasiva e un detergente per

cucina non aggressivo è possibile rimuovere ogni traccia di olio. Cucine etniche professionali su Ristoattrezzature Tutte le cucine etniche professionali in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1400x700x850 mm

Scheda tecnica

Capacità di carico	34 kg
--------------------	-------