

Cod: 42660903

**Cella congelamento altezza 2200 mm - prezzo escluso motore
5200x5400x2200h mm**



Descrizione

Cuoci wurstel professionale Il cuoci wurstel professionale è un macchinario da cucina indicato per la cottura contemporanea di più wurstel, particolarmente utile per paninerie, fastfood e bar che prevedono la preparazione di hot dog e panini con wurstel tra gli ingredienti. La cottura dei wurstel all'interno dei cuociwurstel professionali è a bagnomaria, in pieno stile cucina tedesca nella preparazione degli hot dog. A seconda del modello si distinguono in: cuociwurstel con vasca: i wurstel vengono immersi all'interno di una vasca in acciaio inox contenente acqua calda, per la cottura a bagnomaria, in pieno stile tedesco; cuociwurstel con campana: i wurstel sono inseriti dentro un cestello chiuso in acciaio inox, comunemente chiamata campana. I wurstel sono cotti a bagnomaria e, grazie alla rotazione del cestello, vengono cotti uniformemente. Oltre alla cottura a bagnomaria, gli hot dog possono essere prima arrostiti con un'altra tipologia di macchinario, il gira wurstel. In questo caso, i wurstel sono poggiati su una base composta da diversi cilindri riscaldanti e rotanti. Così, il wurstel viene cotto su ogni lato prima di essere servito. Su questa piastra rotante è possibile riscaldare anche il pane per gli hot dog. Cuoci hot dog professionali: materiali e funzionalità I cuoci wurstel professionali sono dotati di diverse funzionalità per personalizzare la cottura, a seconda del modello scelto: termostato regolabile con

temperature fino a 90°C; punzoni per la preparazione del pane; vasca estraibile. Il materiale utilizzato è sempre acciaio inox, compatibile con la normativa vigente in merito al contatto con gli alimenti. Come pulire i cuoci wurstel professionali La vasca del cuoci wurstel può essere pulita con un detergente per cucina non aggressivo e spugna non abrasiva, così da proteggere l'acciaio inox da graffi e lesioni. Cuoci wurstel professionali su Ristoattrezzature Tutti i cuoci wurstel professionali in vendita su Ristoattrezzature sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Spessore pareti	100 mm
-----------------	--------