

# Chef sobre ruedas



Los food trucks son una mezcla curiosa de tradición callejera y comida moderna. Aunque hoy los asociamos con ferias gastronómicas y recetas creativas, su origen está en los carros y carretas que daban de comer a trabajadores en el siglo XIX. Desde entonces, han evolucionado hasta convertirse en verdaderas cocinas profesionales sobre ruedas.

Los food trucks tienen que afrontar condiciones muy distintas a las de una cocina fija. Hay movimiento constante, cambios bruscos de temperatura, espacio limitado y una limpieza que tiene que ser rápida y eficaz. Aquí es donde entra en juego la elección del material con el que debemos fabricarlo. Si alguna vez te has asomado al interior de un food truck, seguro que has visto algo en común: superficies metálicas, brillantes y con apariencia de resistir bastantes golpes.

Pocas cocinas trabajan en condiciones tan extremas, por ello, tanto la estructura como el interior, suele estar fabricado con acero inoxidable.

## ¿Se usa para todo el mismo tipo de inoxidable?

Aunque visualmente parezcan iguales, en un food truck suele haber varios tipos de inoxidable:

- AISI 304, para superficies de preparación, fregaderos y zonas en contacto directo con alimentos.
- AISI 316, en equipos de lavado o depósitos donde hay agua con cloruros o líquidos muy agresivos.
- AISI 430, en partes estructurales o decorativas donde no hay contacto con alimentos.



El acabado [ </sites/cedinox/es/acero-inoxidable/que-es-el-acero-inoxidable/#acabados-acero> ] que le demos a cada tipo de inoxidable también es importante en la elección. El más habitual en los food trucks es el acabado pulido, ya que, además de lo estético, cumple una función práctica.

Este tipo de superficie ayuda a disimular golpes y marcas que se producen durante el uso diario y al tener una textura uniforme, facilitan la limpieza contribuyendo a mantener una imagen limpia y profesional con menos esfuerzo.

La próxima vez que veas un food truck, seguro que te fijas en el tipo de material que han utilizado en sus instalaciones. Ya sabes, el primer paso para que algo esté bueno, es que se haya preparado en un entorno inoxidable.