

Cuociriso capacità 8 LT 25/40 porzioni di riso diametro 384 mm x H 375 mm 1,95 KW

MODELLO: RC40

Dimensioni esterne
diametro 384 x H 375 mm

286,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	diametro 384 mm x H 375 mm
Potenza	1,9 KW
Peso netto	11 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità	8 LT
Rumorosità	minore di 70 dB

Numero misurini	NR 10 misurini
Quantità massima riso	3,75 KG
Porzioni riso	25/40
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Due cucchiai; Un misurino
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cuociriso capacità 8 litri, predisposto per cucinare 25/40 porzioni di riso.

Il macchinario con **solida struttura in acciaio INOX** è compatto, robusto e utile per cucinare e mantenere al caldo grossi quantitativi di riso.

E' dotato di **dispositivi di sicurezza** quali il **pulsante di blocco del coperchio**. Altri componenti fondamentali sono il **recipiente interno in acciaio INOX**, il **tampone di protezione**, il **termostato** e il **raccoglitore di condensa**. Quest'ultimo deve essere smontato e svuotato dopo ogni cottura.

Il cuociriso è di semplice e intuitivo utilizzo, grazie all'**interruttore generale** e alle **spie gialla e verde** che segnalano, rispettivamente, la **funzione COOKING** di cottura del riso e la **funzione WARM** che indica la fase di mantenimento al caldo del prodotto.

Per la cottura del riso, è necessario posizionare la quantità desiderata all'interno dell'apposito cestello, evitando di superare le dosi consigliate. Il riso che viene introdotto, inoltre, deve essere accuratamente lavato e asciugato, per poter essere cotto al meglio senza intralciare i meccanismi di funzionamento della macchina.

La cottura del riso avviene tramite l'acqua che viene riscaldata da una **resistenza elettrica** posta sul fondo del cuociriso.

La macchina è facilissima da usare e permette di preparare dalle **25** alle **40 porzioni di riso in circa 20 minuti.**

DOTAZIONE DI SERIE:

- DUE CUCCHIAI;

- UN MISURINO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA