



Cuociriso da 6 lt per mense h464_39

Cuociriso professionale per ristoranti realizzato in acciaio inox. Dotato di cucchiaio e misurino. Potenza: 1,95 kW.

Il cuociriso è perfetto per essere utilizzato presso mense di aziende, università, comunità o presso cucine di ristoranti, per cuocere il riso in maniera professionale.

Il prodotto ha una capacità di 6 litri di riso secco e 13 litri di riso bollito.

La pentola interna è antiaderente ed una volta che il riso è cotto, il cuociriso passa automaticamente alla modalità di mantenimento del riso alla giusta temperatura.

Il prodotto è realizzato in acciaio inossidabile facile da pulire ed è dotato di pratici manici.

Caratteristiche tecniche:

- Cuociriso
- Capacità: 6 lt riso secco/ 13 lt riso cotto
- Tensione: 230V
- Potenza: 1,95 kW
- Cucchiaio e misurino inclusi
- Pentola interna antiaderente
- Passaggio automatico da cottura a mantenimento di temperatura
- Peso: circa 10,4 kg
- Dimensioni: H 34,5 x 46 x Ø40 cm

INFORMAZIONI

- **Capacità 6 lt**

Cuociriso da 6 lt per mense h464_39

Cuociriso da 6
lt per mense
h464_39

Capacita: 6 lt



HOLITY.COM