

**HOLITY.COM**

Cuociriso in acciaio da 9 lt h464_38

Cuociriso per mense e cucine ristoranti realizzato in acciaio inossidabile. Capacità di 9 lt di riso secco. Potenza: 2,85 kW.

Cuociriso particolarmente indicato per cucine di mense, ristoranti e attività di ristorazione collettiva che necessitano di produrre grandi quantità di riso.

Il prodotto permette di ottenere fino a 20 litri di riso cotto.

Una volta che il riso è cotto, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di riscaldamento.

Il cuociriso è realizzato in acciaio inossidabile ed è facile da pulire.

La pentola interna del cuociriso è rimovibile ed antiaderente e il prodotto viene fornito con spatola, cucchiaio e misurino.

Caratteristiche tecniche:

- Cuociriso
- Materiale: acciaio inossidabile
- Capacità: 9 lt riso secco/ 20 lt riso cotto
- Passaggio automatico alla modalità di riscaldamento
- Pentola interna rimovibile
- Dimensioni: H415 x 480 x 560 mm
- Peso: circa 15,5 kg
- Tensione: 230V
- Potenza: 2,85 kW
- Spatola, cucchiaio e misurino inclusi

INFORMAZIONI

● Capacità 9 lt

HOLITY.COM

Cuociriso in acciaio da 9 lt h464_38

Cuociriso in acciaio
da 9 lt
h464_38

Capacità: 9 lt



HOLITY.COM