CUISEUR DE RIZ PROFESSIONNEL 22 L
Référence : 19100



RESUME

Optez pour ce cuiseur de riz professionnel 22 L, spécialement fait pour les restaurants ayant un besoin important de production de riz. Il permet de cuire jusqu'à 60 portions en une seule préparation.

Équipé d'une cuve antiadhésive et d'une carrosserie en inox, il assure une cuisson homogène tout en facilitant le nettoyage. Son système de maintien au chaud automatique conserve le riz prêt à être servi pendant plusieurs heures, tandis que son affichage digital et son voyant lumineux simplifient son utilisation au quotidien.

Un rice cooker de 10 L est également disponible.

Les points forts :

- Grande capacité : 60 portions de riz
- Fonction maintien au chaud automatique jusqu'à 24 h
- Carrosserie robuste en acier inoxydable
- Cuve antiadhésive limitant l'adhérence du riz
- Livré avec cuillère de service et tasse doseuse




DESCRIPTION

Description du cuiseur de riz professionnel 22 L

Fait pour les professionnels de la restauration réalisant un volume important de repas, ce cuiseur de riz professionnel 22 L permet de cuire simultanément une grande quantité de riz sans compromettre la qualité de cuisson.

Sa capacité élevée est particulièrement adaptée aux restaurants asiatiques, collectivités, cantines, traiteurs ou encore aux buffets à forte fréquentation.

Sa cuve est équipée d'un revêtement antiadhésif favorise une cuisson uniforme en évitant que le riz n'accroche. L'extérieur en inox résiste aux contraintes d'une utilisation intensive et s'intègre facilement dans toutes les cuisines professionnelles.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil active automatiquement sa fonction de maintien au chaud. Le riz reste ainsi à une température adaptée au service pendant jusqu'à 24 heures, ce qui facilite l'organisation en cuisine et limite les préparations de dernière minute.

L'utilisation est rapide et intuitive grâce à son affichage digital, son interrupteur marche-arrêt et son voyant lumineux indiquant les différentes phases de fonctionnement.

Sa poignée ergonomique permet une manipulation plus confortable lors des opérations de service ou d'entretien.

Le cuiseur à riz professionnel est fourni avec une cuillère de service ainsi qu'une tasse doseuse afin de faciliter la préparation des quantités de riz.

Retrouvez toute notre sélection de rice cooker professionnel et tous les équipements professionnels pour cuisine de restauration dont les lampes chauffantes pour cuisine

professionnelle ou encore les lave-main en inox pour cuisine professionnelle

Caractéristiques techniques du cuiseur à riz grande capacité

- Capacité : 22 L
- Nombre de portions : environ 40 à 60
- Dimensions (L × P × H) : 548 x 467 x 370 mm
- Structure extérieure : inox
- Affichage : digital
- Voyant lumineux : oui
- Interrupteur marche-arrêt : oui
- Puissance : 2,5 kW
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Poids : 14,6 kg