

SKU: RIS12

Beckers

Cuociriso Modello RIS12 Potenza: 2,85 Kw / 230 V



Descrizione

Cuociriso professionale 12 L in acciaio

Il cuociriso professionale modello RIS12 è pensato per le cucine che devono preparare grandi quantità di riso in modo semplice, veloce e con risultati costanti. La capacità di 12 litri lo rende ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che servono da 40 a 60 porzioni di riso per servizio, mantenendo il prodotto sempre pronto all'impiattamento.

Il corpo in **acciaio** assicura robustezza e durata nel tempo, mentre il recipiente interno antiaderente evita che il riso si attacchi al fondo e facilita le operazioni di pulizia. La funzione di mantenimento del calore consente di conservare il riso alla giusta temperatura dopo la cottura, senza seccarlo né comprometterne la qualità, ottimizzando l'organizzazione del lavoro in cucina.

Caratteristiche principali del cuociriso RIS12

- Corpo in acciaio con struttura robusta per uso professionale.
- Recipiente interno antiaderente, resistente al calore e facile da pulire.
- Funzione di mantenimento del calore dopo la cottura.
- Capacità 12 litri, indicata per 40-60 porzioni di riso.
- Accessori inclusi: misurino, cucchiaino, forchettone e guaina in silicone antiaderente.

Specifiche tecniche

Con una potenza di **2,85 kW** e alimentazione 230 V, questo cuociriso offre prestazioni elevate

collegandosi a una normale presa di corrente. La temperatura massima di esercizio è di 160 °C, mentre le dimensioni compatte con diametro 38 cm e altezza 23 cm permettono un facile posizionamento sul banco di lavoro, nonostante la capacità importante da 12 litri.

- Potenza: 2,85 kW / 230 V.
- Capacità: 12 L.
- Peso: 16 kg.
- Temperatura: 160 °C.
- Portata indicativa: 40-60 persone.
- Dimensioni: Ø 38 x 23 h mm.
- Accessori inclusi: misurino, cucchiaio, forchettone, guaina in silicone antiaderente.

Perché scegliere questo cuociriso professionale

Il cuociriso RIS12 è la scelta ideale per chi necessita di un'attrezzatura affidabile e capiente per la preparazione del riso in cucine professionali con alti volumi di servizio. La combinazione tra corpo in acciaio, recipiente antiaderente, funzione di mantenimento del calore e ricca dotazione di accessori consente di standardizzare la produzione di riso riducendo tempi morti e sprechi.

Grazie alla capacità fino a 60 porzioni e alla potenza da 2,85 kW, questo cuociriso permette di servire rapidamente primi piatti, contorni o piatti etnici a base di riso, migliorando l'efficienza operativa e garantendo sempre una qualità costante del prodotto finito.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Capacità LT	12
Temperatura °C	160
Model Number for EPREL	RIS12