SKU: RIS12 Y

Beckers

Cuociriso Modello RIS12 Y Potenza 2,55 Kw 220-240 V



Descrizione

Cuociriso professionale RIS12 Y – Capacità 12 kg

Il cuociriso RIS12 Y è progettato per la preparazione di grandi quantità di riso in ristoranti, mense e cucine professionali. Con una capacità di 12 kg di riso cotto, permette di servire indicativamente fino a 70 persone. La struttura in acciaio, il recipiente interno antiaderente e la funzione di mantenimento del calore lo rendono pratico per le esigenze quotidiane della ristorazione.

Caratteristiche principali

Il modello RIS12 Y dispone di una potenza di 2,55 kW e funziona con alimentazione elettrica a 220-240 V e frequenza 50/60 Hz. Il recipiente interno antiaderente facilita la cottura del riso e la pulizia dopo l'utilizzo.

La funzione di mantenimento del calore consente di conservare il riso caldo dopo la preparazione, rendendolo disponibile durante il servizio. Il corpo esterno in acciaio completa una struttura adatta all'impiego professionale.

In dotazione sono inclusi misurino, cucchiaio, forchettone e guaina in silicone antiaderente, accessori utili per dosare, prelevare e servire il riso.

Specifiche tecniche

- Modello: RIS12 Y, cuociriso professionale per attività di ristorazione.
- Potenza: 2,55 kW, per il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Alimentazione: 220-240 V, con frequenza 50/60 Hz.
- Capacità riso cotto: 12 kg, indicata per preparazioni di grandi quantità.
- Portata: circa 70 persone, in funzione delle porzioni servite.
- Temperatura: +160°C.
- Dimensioni: diametro Ø 370 mm.
- Peso: 12,7 kg.
- Struttura: corpo esterno realizzato in acciaio.
- Recipiente interno: rivestimento antiaderente per facilitare la cottura e la pulizia.
- Mantenimento del calore: funzione che permette di conservare il riso caldo dopo la preparazione.
- Accessori inclusi: misurino, cucchiaio, forchettone e guaina in silicone antiaderente.

Accessori in dotazione

Il cuociriso viene fornito completo di misurino per il dosaggio, cucchiaio e forchettone per la movimentazione e il servizio del prodotto. È inclusa anche una guaina in silicone antiaderente per completare la dotazione dell'apparecchiatura.

Vantaggi e utilizzo

Il cuociriso RIS12 Y è indicato per ristoranti, mense e cucine professionali che necessitano di preparare fino a 12 kg di riso cotto. La funzione di mantenimento del calore, il recipiente antiaderente e gli accessori inclusi permettono di gestire con praticità la preparazione e il servizio, soprattutto in presenza di numerose porzioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Capacità LT	12
Temperatura °C	165
Model Number for EPREL	2979115