

SKU: SC8195

**Fimar**

**Cuociriso Modello SC8195 Potenza:1,95 Kw / 230 V**



## Descrizione

### Cuociriso professionale 14 L in acciaio inox

Il cuociriso professionale modello SC8195 è studiato per le cucine che devono preparare grandi quantità di riso in modo rapido, uniforme e senza presidio costante. La struttura e l'interno in acciaio inox garantiscono solidità, igiene e lunga durata, rendendolo adatto a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che lavorano volumi importanti.

Il funzionamento automatico con doppia modalità **Cook** e **Warm** consente di cuocere il riso e poi mantenerlo alla temperatura ideale di servizio senza rischio che si asciughi o si attacchi. In questo modo il riso è sempre pronto all'impiattamento, ottimizzando tempi e organizzazione del servizio.

### Caratteristiche principali del cuociriso SC8195

- Struttura e interno in acciaio inox per massima resistenza e facilità di pulizia.
- Capacità totale 14 L, ideale per produzioni elevate.
- Funzione "Cook" per la cottura automatica del riso.
- Funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura dopo la cottura.
- Capacità fino a 30 porzioni di riso per ciclo.

- In dotazione cucchiaio e misurino da 180 ml per un dosaggio preciso.

## Specifiche tecniche

Con una potenza di **1,95 kW** e alimentazione monofase 230 V, questo cuociriso offre prestazioni elevate con una gestione energetica semplice, collegandosi a una normale presa di corrente. La capacità di 5,4 L di riso crudo corrisponde a circa 14 L di riso cotto, con dimensioni comunque compatte e un peso di 9 kg che ne facilitano il posizionamento sul banco di lavoro.

- Potenza: 1,95 kW.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50 Hz.
- Capacità totale: 14 L.
- Capacità riso crudo: 5,4 L.
- Capacità riso cotto: 14 L.
- Capacità indicativa: fino a 30 porzioni.
- Dimensioni: L 48 x P 39 x H 35 cm (H macchina aperta 77 cm).
- Peso: 9 kg.
- Dotazione: cucchiaio e misurino da 180 ml.

## Perché scegliere questo cuociriso professionale

Il cuociriso SC8195 è la soluzione ideale per chi deve gestire grandi quantità di riso mantenendo costante la qualità del prodotto finito. L'abbinamento tra struttura in acciaio inox, alta capacità, funzioni automatiche Cook e Warm e dotazione di accessori lo rende uno strumento affidabile per tutti i locali che vogliono velocizzare e standardizzare la produzione di riso.

Grazie alla capacità fino a 30 porzioni e alla semplicità di utilizzo, questo cuociriso permette di avere sempre riso pronto per primi piatti, contorni e piatti etnici, migliorando la produttività della cucina e la continuità del servizio anche nelle ore di punta.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35
Capacità LT	14
Lunghezza (cm)	48
Profondità (cm)	39
Model Number for EPREL	SC8195