

SKU: SD82C

Fimar

Cuociriso Modello SD82C Potenza:2.5 Kw / 230 V



Descrizione

Cuociriso professionale 22 L in acciaio inox

Il cuociriso professionale modello SD82C è progettato per le cucine che devono gestire grandi volumi di riso con risultati omogenei e ripetibili, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori. La struttura e l'interno in acciaio inox garantiscono robustezza, igiene e lunga durata anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Questo modello permette di selezionare diversi programmi di cottura in base al tipo di riso e alla preparazione, offrendo funzioni dedicate per riso a chicco corto, riso a chicco lungo e zuppe/porridge. In questo modo è possibile adattare la cottura alle diverse ricette mantenendo sempre la corretta consistenza del prodotto finito.

Caratteristiche principali del cuociriso SD82C

- Struttura e interno in acciaio inox per massima resistenza e facilità di pulizia.
- Funzioni dedicate per diversi tipi di riso: "Short Grain Rice" e "Long Grain Rice".
- Possibilità di cottura di zuppe e porridge con programma specifico.
- Funzione "Delay Timer" fino a 4 ore per programmare l'avvio della cottura.
- Funzione "Warm" per il mantenimento della temperatura dopo la cottura.
- Capacità fino a 45 porzioni per ciclo, ideale per grandi servizi.

Specifiche tecniche

Con una potenza di **2,5 kW** e alimentazione monofase 230 V, questo cuociriso assicura tempi di cottura rapidi e una gestione energetica semplice tramite comune presa di corrente. La capacità di 8,2 L di riso crudo corrisponde a circa 22 L di riso cotto, con dimensioni studiate per un facile posizionamento su banchi di lavoro o in linea di produzione.

- Potenza: 2,5 kW.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50 Hz.
- Capacità totale: 22 L.
- Capacità riso crudo: 8,2 L.
- Capacità riso cotto: 22 L.
- Capacità indicativa: fino a 45 porzioni.
- Altezza macchina aperta: 88 cm.
- Peso: 14,5 kg.
- Dotazione: cucchiaio e misurino da 180 ml.
- Dimensioni: L 54 x P 46 x H 41 cm.

Perché scegliere questo cuociriso professionale

Il cuociriso SD82C è la soluzione ideale per chi desidera un'attrezzatura versatile e ad alta capacità, capace di gestire diverse tipologie di riso e preparazioni come zuppe e porridge con impostazioni dedicate. Le funzioni automatiche Warm e Delay Timer, unite alla struttura in acciaio inox e alla grande capacità, lo rendono uno strumento strategico per ottimizzare tempi, organizzazione e qualità del servizio.

Grazie alla capacità fino a 45 porzioni e alla possibilità di programmare la cottura fino a 4 ore prima, questo cuociriso consente di avere sempre riso pronto al momento giusto, riducendo i tempi morti in cucina e assicurando un servizio continuo anche nelle ore di maggiore affluenza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	41
Capacità LT	22
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	46
Model Number for EPREL	SD82C