

SKU: XH215

Fimar

Cuociriso Modello XH215



Descrizione

Cuociriso professionale 4,2 L in acciaio inox

Il cuociriso professionale modello XH215 è progettato per garantire una cottura del riso costante e senza sorprese, ideale per ristoranti, sushi bar, gastronomie e mense che necessitano di produrre più porzioni in poco tempo. Grazie alla capacità di 4,2 L di riso crudo e alla struttura completamente in acciaio inox, assicura affidabilità, igiene e robustezza anche in contesti di utilizzo intensivo.

Il sistema di funzionamento automatico con doppia modalità **Cook** e **Warm** permette di cuocere il riso e mantenerlo alla giusta temperatura di servizio senza bisogno di controllo continuo. Il riso rimane sempre caldo e pronto all'impattamento, evitando sprechi e migliorando l'organizzazione del lavoro in cucina.

Caratteristiche principali del cuociriso XH215

- Struttura esterna e interna in acciaio inox per massima resistenza e facilità di pulizia.
- Capacità 4,2 L di riso crudo, adatta a volumi di lavoro medio-alti.
- Funzione "Cook" per la cottura automatica del riso e funzione "Warm" per il mantenimento in caldo.
- Capacità fino a 23 porzioni di riso per servizio.
- In dotazione cucchiaio e misurino da 180 ml per dosaggio preciso.

Specifiche tecniche

Con una potenza di **1,55 kW** e alimentazione 220-240 V monofase, questo cuociriso garantisce tempi di cottura rapidi mantenendo consumi energetici contenuti. Le dimensioni compatte lo rendono facilmente collocabile su banchi di lavoro, linee self service o retrobanco, integrandosi

senza problemi nell'operatività quotidiana.

- Assorbimento: 1,55 kW.
- Alimentazione: 220-240 V / 1N / 50-60 Hz.
- Capacità: 4,2 L di riso crudo.
- Porzioni: fino a 23 porzioni di riso.
- Funzioni: "Cook" (cottura) e "Warm" (mantenimento temperatura).
- Dotazione: cucchiaio e misurino da 180 ml.
- Dimensioni: L 47 x P 39 x H 31 cm.
- Peso: 5 kg.

Perché scegliere questo cuociriso professionale

Il cuociriso XH215 è la scelta ideale per chi cerca uno strumento affidabile e capiente per la preparazione di riso in grandi quantità, con risultati omogenei e ripetibili. Le funzioni automatiche di cottura e mantenimento in caldo, unite alla struttura in acciaio inox e alla generosa capacità, lo rendono una soluzione pratica per ottimizzare tempi e qualità del servizio.

Grazie alla capacità fino a 23 porzioni e alla gestione semplice tramite selezione delle funzioni Cook e Warm, questo cuociriso consente di avere sempre riso pronto all'uso per primi piatti, contorni o piatti etnici, migliorando l'organizzazione della cucina e la soddisfazione del cliente finale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	31
Capacità LT	4,2
Lunghezza (cm)	47
Profondità (cm)	39
Model Number for EPREL	XH215