

SKU: 53SRUH36FLXB

Sirman

CUOCIRISO PANASONIC Modello Sr-uh36f



Descrizione

Cuociriso Panasonic 3,6 L professionale

Il cuociriso Panasonic modello SR-UH36F è studiato per garantire una cottura del riso veloce, uniforme e senza necessità di supervisione continua, ideale per ristoranti, hot buffet, pub, self service, mense e take away. A cottura terminata il riso può rimanere all'interno della macchina in modalità mantenimento temperatura per diverse ore, rimanendo morbido e pronto per il servizio.

La pentola interna antiaderente è asportabile per agevolare le operazioni di pulizia e ridurre al minimo il rischio che il riso si attacchi al fondo. Il coperchio è facilmente apribile e la conformazione compatta rende il cuociriso pratico da maneggiare e posizionare sul banco di lavoro o in linea con le altre attrezzature.

Caratteristiche principali del cuociriso Panasonic SR-UH36F

- Cottura rapida e uniforme con risultati costanti nel tempo.
- Funzione di mantenimento temperatura che consente di lasciare il riso nel cuociriso per diverse ore.
- Pentola interna antiaderente asportabile per una pulizia semplice e veloce.
- Coperchio facilmente apribile e struttura pratica da maneggiare.
- Ideale per hot buffet, pub, self service, mense, ristoranti e take away.

Specifiche tecniche

Dal punto di vista tecnico il cuociriso Panasonic SR-UH36F offre una potenza di 1400 W in fase di cottura e 124 W in mantenimento temperatura, garantendo consumi ottimizzati tra le due modalità di lavoro. La capacità di 3,6 litri consente di gestire fino a 20 porzioni di riso, con un tempo massimo di mantenimento fino a 12 ore, il tutto in uno chassis compatto e robusto.

- Potenza cottura: 1400 W.
- Potenza mantenimento temperatura: 124 W.
- Capacità: 3,6 L.
- Porzioni: 20.
- Tempo massimo di mantenimento: 12 ore.
- Dimensioni: A 430 mm, B 385 mm, C 350 mm.
- Peso netto: 8 kg.
- Dimensioni imballo: 430 x 430 x 400 mm.

Perché scegliere questo cuociriso Panasonic

Questo cuociriso Panasonic è la soluzione ideale per chi cerca un apparecchio affidabile, compatto e di marca riconosciuta, in grado di mantenere il riso alla giusta temperatura fino a 12 ore senza comprometterne la qualità. La pentola interna antiaderente asportabile, la doppia potenza per cottura e mantenimento e la capacità da 20 porzioni lo rendono perfetto per tutte le cucine professionali che desiderano ottimizzare i tempi e garantire un servizio fluido durante tutto l’arco della giornata.

Grazie alla praticità d’uso, alla robustezza costruttiva e alle dimensioni compatte, il cuociriso Panasonic SR-UH36F si integra facilmente in qualsiasi lineare di servizio, risultando particolarmente indicato per buffet, ristoranti etnici e locali con alta rotazione di piatti a base di riso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	35
Capacità LT	3.6
Lunghezza (cm)	43
Profondità (cm)	38.5
Model Number for EPREL	53SRUH36FLXB