



## Cuiseur à riz électrique professionnel h22091

Cuiseur à riz professionnel en acier inoxydable avec fonction maintien au chaud, capacité 8,5 kg. Équipé d'une cuve antiadhésive et de poignées renforcées.

Cet **équipement professionnel** représente une solution pratique et fonctionnelle pour la gestion du riz dans les contextes de restauration collective. Conçu pour supporter aussi bien les phases de préparation que le **maintien thermique**, ce cuiseur à riz électrique garantit une température de service constante, préservant la qualité organoleptique du produit. Le corps de la machine est réalisé en **acier inoxydable**, matériau de choix pour sa robustesse et son hygiène, complété par des poignées extra-larges étudiées pour offrir une prise solide et sûre lors des déplacements.

## Caractéristiques techniques

- **Matériau du corps** : Acier inox haute résistance
- **Récipient interne** : Cuve amovible avec revêtement antiadhésif résistant aux hautes températures
- **Capacité de charge** : 8,5 kg de riz cuit
- **Fonctions** : Optimisé pour le maintien au chaud des aliments
- **Puissance** : 110 W
- **Alimentation** : 230 V / 50 Hz
- **Dimensions** : Ø 395 mm x h 372 mm
- **Poids net** : 7,9 kg
- **Sécurité** : Conforme aux normes CE
- **Accessoires inclus** : Cuillère à riz et cuillère de service

*Image purement indicative*

## INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Capacité** 8,5 kg