

Cuociriso a vapore con kit dim-sum a gas

Prezzo 265.30 Euro

Cuociriso gas e elettriche sono disponibili con riscaldamento diretto, per cotture di cibi liquidi,
[\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Cuociriso gas e elettriche sono disponibili con riscaldamento diretto, per cotture di cibi liquidi, che non richiedono mescolamento. Grazie agli appositi cesti è possibile cuocere anche grandi quantitativi di riso, verdure ed altri alimenti. L'erogazione di acqua fredda con rubinetto girevole sulla parete posteriore e il sistema di raffreddamento e pulizia del piano garantiscono una facile pulizia e il massimo livello di igiene. Perfetto per i ristoranti asiatici. Piano inclinato, imbutito, rinforzato con canaletta di drenaggio e setaccio frontale asportabile per un facile utilizzo. Piatto inclinato, rinforzato, imbutito in acciaio inox, AISI 304. Pareti frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Parete posteriore in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in altezza (± 25 mm). Tipologie di installazione: autoportante o posizionata su piedistallo. Incluso nella consegna: piastra Dim Sum (7 fori). Ciotole dim sum.

Ulteriori informazioni

Capacità: cooking surface Ø 600 mm
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 900 x 900 x 1250
Energia: Gas
Fase: 1F+N
Frequenza: 50-60
KW Elettrico: 0,08
KW gas: 42
Volt: 230
Modello: NGSB990CE
Tier Price:

