

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/urzadzenie-do-gotowania-ryzu-16-5l-yg-04695-yato-p-15494.html>

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU 16,5L YG-04695 YATO

Cena brutto	651,43 zł
Cena netto	529,62 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04695
Kod producenta	YG-04695
Kod EAN	5906083025440
Producent	YATO

Opis produktu

Urządzenie do gotowania ryżu 16,5L YG-04695 YATO

Profesjonalny garnek do ryżu z funkcją automatycznego podtrzymywania ciepła, przeznaczony do gastronomii, cateringu i placówek zbiorowego żywienia. Pojemność 16,5 litra pozwala na jednorazowe przygotowanie do 30 porcji ryżu z 5,5 litra suchego produktu.

Pojemność całkowita 16,5 litra

Wydajność 5,5L suchego ryżu (30 porcji)

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Funkcja dodatkowa Podtrzymywanie ciepła

Charakterystyka urządzenia do gotowania ryżu

Automatyczne podtrzymywanie ciepła

Po zakończeniu gotowania urządzenie samoczynnie przełącza się w tryb utrzymywania temperatury. Funkcja pozwala przez kilka godzin zachować ryż w stanie gotowym do podania, eliminując konieczność wielokrotnego przygotowywania porcji w godzinach szczytu.

Pojemność dostosowana do gastronomii

Zbiornik o pojemności 16,5 litra (średnica 320 mm, wysokość 210 mm) mieści 5,5 litra suchego ryżu, co przekłada się na 30 porcji po 180 ml. Wytłoczona skala ułatwia kontrolę poziomu wypełnienia i dozowanie odpowiedniej ilości wody.

Powłoka nieprzywierająca i mata silikonowa

Wewnętrzna powierzchnia zbiornika pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu ryżu przyspiesza czyszczenie po użyciu. Dołączona silikonowa mata zabezpiecza dodatkowo przed przypaleniem dna, co ma znaczenie przy dłuższym podtrzymywaniu ciepła.

Zabezpieczenia i konstrukcja ze stali nierdzewnej

Wbudowany czujnik blokuje pracę urządzenia bez zamontowanego zbiornika, zapobiegając uszkodzeniu grzałki. Obudowa ze stali nierdzewnej oraz elementy z ABS (rękojeści, zamknięcia) zapewniają odporność na intensywną eksploatację w warunkach kuchennych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04695
Marka	YATO
Pojemność całkowita	16,5 litra
Maksymalna ilość suchego ryżu	5,5 litra (ok. 30 porcji po 180 ml)
Średnica zbiornika	320 mm
Wysokość zbiornika	210 mm
Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.)	48 x 38 x 38 cm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Materiał rękojeści i zamknięć	ABS
Powłoka zbiornika	Nieprzywierająca
Funkcje	Gotowanie, automatyczne podtrzymywanie ciepła
Zabezpieczenia	Czujnik pracy bez zbiornika, pojemnik na skropliny
Wyposażenie	Mata silikonowa, miarka, łyżka do nakładania, łopatką do mieszania

Zastosowanie w gastronomii i cateringu

- Restauracje serwujące kuchnię azjatycką (sushi, potrawy z ryżem)
- Punkty gastronomiczne z ciągłym wydawaniem posiłków
- Firmy cateringowe obsługujące wydarzenia i przyjęcia

-
- Stołówki zakładowe i szkolne
 - Kantyny w szpitalach i ośrodkach opieki
 - Bufety hotelowe z daniami na ciepło
 - Punkty gastronomiczne w galeriach handlowych
 - Kuchnie przygotowujące posiłki na wynos

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie ryżu

Przed użyciem należy odmierzyć odpowiednią ilość suchego ryżu (maksymalnie 5,5 litra) za pomocą dołączonej miarki. Wytłoczona skala na zbiorniku wskazuje proporcje wody do ryżu. Po włączeniu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła po zakończeniu gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

Zbiornik z powłoką nieprzywierającą wymaga jedynie spłukania ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Silikonową matę należy regularnie myć i suszyć. Wyjmowany pojemnik na skropliny opróżnia się po każdym użyciu, zapobiegając gromadzeniu się wilgoci w obudowie.

Funkcja podtrzymywania ciepła

Tryb utrzymywania temperatury aktywuje się automatycznie po zakończeniu gotowania. Ryż pozostaje w odpowiedniej temperaturze przez kilka godzin, co eliminuje konieczność wielokrotnego gotowania w ciągu dnia. Funkcja szczególnie przydatna w lokalach z nierównomiernym natężeniem ruchu.