

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/urzadzenie-do-gotowania-ryzu-27l-yg-04696-yato-p-15495.html>

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU 27L YG-04696 YATO

Cena brutto	711,13 zł
Cena netto	578,15 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04696
Kod producenta	YG-04696
Kod EAN	5906083025457
Producent	YATO

Opis produktu

Urządzenie do gotowania ryżu 27L YG-04696 YATO

Profesjonalny garnek elektryczny do ryżu o pojemności 27 litrów z funkcją automatycznego podtrzymywania ciepła. Urządzenie przeznaczone do gastronomii, cateringu i zbiorowego żywienia, umożliwiające przygotowanie do 50 porcji ryżu jednorazowo.

Pojemność rzeczywista 27 litrów

Wydajność Do 50 porcji

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Funkcja dodatkowa Podtrzymanie ciepła

Charakterystyka urządzenia do gotowania ryżu 27L

Pojemność 27 litrów i wydajność do 50 porcji

Rzeczywista pojemność robocza 27 litrów pozwala na załadunek 9 litrów suchego ryżu. Po ugotowaniu daje to około 50 porcji po 180 ml każda. Zbiornik o średnicy 380 mm i wysokości 240 mm wyposażono w wyłoczoną skalę ułatwiającą kontrolę ilości produktu.

Automatyczne podtrzymywanie ciepła

Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania temperatury. Funkcja ta umożliwia utrzymanie ryżu w odpowiedniej temperaturze przez kilka godzin, eliminując konieczność wielokrotnego gotowania w restauracjach wydających posiłki stopniowo.

Powłoka nieprzywierająca i mata silikonowa

Wewnętrzna powierzchnia zbiornika pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu ryżu. W zestawie znajduje się dodatkowa mata silikonowa zabezpieczająca dno przed przypaleniem. Rozwiązania te ułatwiają czyszczenie urządzenia i zapewniają równomierne gotowanie.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej i zabezpieczenia

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, rękojeści i zamknięcia z tworzywa ABS. Wbudowany czujnik blokuje pracę urządzenia bez zamontowanego zbiornika. Wyjmowany pojemnik na skropliny ułatwia utrzymanie czystości podczas długotrwałej pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04696
Marka	YATO
Pojemność rzeczywista	27 litrów
Pojemność suchego ryżu	9 litrów (ok. 50 porcji po 180 ml)
Średnica zbiornika	380 mm
Wysokość zbiornika	240 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	56 x 49 x 40,5 cm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Materiał elementów montażowych	ABS
Funkcje	Gotowanie, automatyczne podtrzymywanie ciepła
Zabezpieczenia	Czujnik braku zbiornika, pojemnik na skropliny
Wyposażenie dodatkowe	Mata silikonowa, miarka, łyżka, łopatka

Zastosowanie urządzenia do gotowania ryżu

- Restauracje serwujące kuchnie azjatyckie, w tym bary sushi
- Firmy cateringowe obsługujące większe wydarzenia
- Stołówki zakładowe i szkolne
- Placówki zbiorowego żywienia (szpitale, hotele)
- Punkty gastronomiczne z dużym obrotem dań z ryżu
- Lokale typu fast food z ofertą potraw azjatyckich
- Kuchnie przemysłowe przygotowujące posiłki zbiorczo

-
- Bufety i restauracje hotelowe

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem umyć zbiornik wodą z detergentem i wysuszyć. Umieścić matę silikonową na dnie zbiornika. Odmierzyć ryż miarką (w zestawie), proporcje ryżu do wody zależą od rodzaju ziarna – zazwyczaj 1:1,2 do 1:1,5. Wytłoczona skala w zbiorniku ułatwia dozowanie.

Proces gotowania i podtrzymywanie ciepła

Po włączeniu urządzenie automatycznie rozpoczyna gotowanie. Czas przygotowania zależy od ilości i rodzaju ryżu – zazwyczaj 30-50 minut dla pełnego załadunku. Po zakończeniu gotowania urządzenie samoczynnie przełącza się w tryb podtrzymywania ciepła, utrzymując temperaturę przez kilka godzin bez ryzyka przegotowania.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu wyjąć zbiornik i matę silikonową, umyć je ciepłą wodą z detergentem. Powłoka nieprzywierająca ułatwia usuwanie resztek. Regularnie opróżniać i czyścić pojemnik na skropliny. Obudowę ze stali nierdzewnej wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką. Nie zanurzać całego urządzenia w wodzie.

Kompletne wyposażenie w zestawie

Urządzenie dostarczane jest z pełnym zestawem akcesoriów: silikonową matą zabezpieczającą przed przypaleniem, miarką do odmierzania suchego ryżu, łyżką do nakładania oraz łopatką do mieszania. Wszystkie elementy dostosowane do pracy z powłoką nieprzywierającą.

...