

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

### 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 wyloczoną 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.

...