



Arrocera profesional h215101

Arrocera eléctrica profesional de 13 litros en acero inoxidable y aluminio. Equipada con función de mantenimiento y recipiente interno antiadherente de 5,4 litros.

La **arrocera eléctrica profesional** es un equipo diseñado para optimizar la preparación y el servicio del arroz en entornos de restauración de alta productividad. Gracias a su robusta estructura de **acero inoxidable** y aluminio, este dispositivo garantiza una distribución térmica uniforme, fundamental para obtener una consistencia perfecta del grano. La función integrada de **mantenimiento en caliente** permite gestionar el servicio de forma flexible, reduciendo el desperdicio y asegurando un producto siempre listo a la temperatura ideal para el consumo.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable, plástico y aluminio
- **Capacidad total:** 13 litros (apto para aproximadamente 5,4 litros de arroz)
- **Recipiente interno:** Extraíble con revestimiento antiadherente
- **Interfaz:** Doble indicador luminoso para el monitoreo del estado de cocción/mantenimiento
- **Seguridad:** Tapa con cierre de seguridad hermético
- **Gestión de la humedad:** Colector de agua de condensación integrado
- **Accesorios incluidos:** Vaso medidor y cuchara específica
- **Alimentación:** 230 V / 1 Ph
- **Potencia absorbida:** 1,95 kW
- **Dimensiones:** L.480 x P.400 x h.335 mm
- **Peso bruto:** 10 Kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Capacidad** 5,4 l