



Fabrication
de qualité
japonaise



Cuiseur Riz et Cuve à Riz Isotherme



Système automatique de conservation du riz à la bonne température.



Cuiseur Riz

- 20 coupes de riz par cycle de cuisson.
- Film anti-adhésif sur la surface. Inox d'épaisseur 1.8mm.
- Film de protection pour ne pas brûler le riz.
- Spatule et coupes de mesures fournies
- Extérieur en Inox.



Documentation Technique	JNO-B36W
Capacité net	3.6L
Alimentation électrique	220V-240V
Capacité électrique	Cook 1610W
Dimensions (mm)	360 x 426 x 383
Poids (kg)	8.6



Cuve à Riz Isotherme

- **Poignées design** pour faciliter le transport.
- **Très bonne isolation isotherme.** La structure est rigide pour permettre une bonne isolation (mousse dure polyuréthane) Ainsi cette cuve isotherme peut conserver la fraîcheur de cuisson du riz pendant 6 heures.
- **Collecteur d'excédent de mousse.** Le surplus de mousse est absorbée par le collecteur qui est situé sur le haut de l'appareil. Ainsi le riz à l'intérieur de la cuve ne sèche pas.

Documentation Technique	JFM-390P	JFM-570P
Capacité	3.9L	5.7L
Conservation de la température	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Dimension (mm)	430 x 360 x 250	430 x 360 x 310
Poids (kg)	4.3	4.8



HOSHIZAKI

www.hoshizaki-europe.com