



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Профессиональная рисоварка СЕРИЯ RC-6



Основным ингредиентом, используемым при приготовлении суши является отваренный рис. Рис также используется как гарнир для подавляющего большинства вторых блюд восточной кухни.

Для приготовления риса идеально подойдет профессиональная рисоварка в которой можно без хлопот приготовить большие количества риса не повреждая его структуры. Рис с поврежденной поверхностью выделяет большое количество клейковины, становится слишком клейким, его очень трудно формовать, суши изготовленное из такого риса имеет как правило не аккуратный внешний вид, а его вкус не отвечает традиционным стандартам.

Классическая компоновка с герметичной крышкой и клапаном избыточного давления, равномерный нагрев по всей поверхности емкости обеспечивают создание внутри рисоварки оптимальных условий для отваривания.

Рисоварка снабжена специальным встроенным сборником конденсата, исключающего попадание воды на рабочую поверхность вокруг рисоварки. Предлагаемая профессиональная модель с электрическим нагревом, позволяет готовить за один прием до 30 порций риса.

Время приготовления одной загрузки 30 минут, по окончании цикла приготовления рисоварка автоматически отключается и переходит в режим поддержания риса в горячем состоянии.

Для исключения избыточного разваривания риса, емкость с продуктом приподнимается в конце цикла приготовления, что обеспечивает воздушный разрыв между нагревательными элементами и емкостью, где находится готовый рис.

Съемная емкость легко моется и покрыта тефлоном исключающим налипание риса на стенки.

Модель	Мощность (кВт)	Объем (л)	Количество порций	Размеры
RC-6	2	6	25 - 40	диаметр 46 см, высота 35 см

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru
www.luko.ru, www.koreko.ru