PROFESSIONAL KITCHEN

FICHA TÉCNICA

| Equipos





INFORMACIÓN GENERAL

- Producto: Arrocera eléctrica profesional
- Referencia: CFXB300-105BX
- Uso: Comercial / Institucional
- Capacidad: 30 litros
- Especificaciones eléctricas: 110 V · 1000 W
- Materiales: Cuerpo y tapa en acero inoxidable · Recipiente interior en aluminio.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

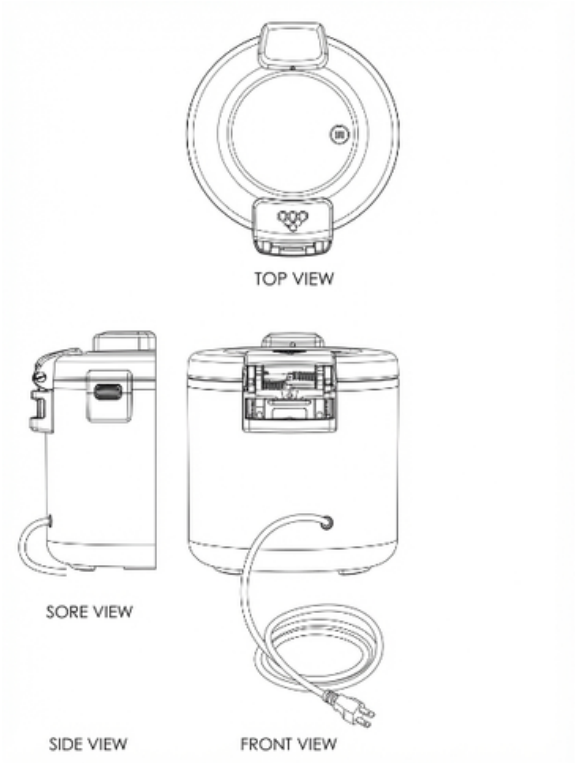
Mantenedor de calor para arroz de alta capacidad, diseñado para cocinas comerciales e institucionales que requieren conservar grandes volúmenes de arroz a la temperatura ideal de servicio. Su sistema de control automático mantiene el calor de forma uniforme sin resecar el producto, preservando su textura, humedad y calidad durante más tiempo, facilitando una operación eficiente y segura.

CARACTERÍSTICAS

- Alta capacidad de 30 litros para producción media y alta.
- Funcionamiento eléctrico, limpio y seguro.
- Mantenedor uniforme con distribución eficiente del calor.
- Sistema automático de mantenimiento de calor.
- Construcción robusta para uso continuo.
- Ideal para espacios donde no se dispone de gas.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Desconectar el equipo antes de realizar la limpieza.
- Lavar el recipiente interior con agua tibia y jabón neutro.
- No sumergir la base eléctrica en agua.
- Evitar el uso de esponjas o productos abrasivos.
- Asegurar que el recipiente esté seco antes de colocarlo.
- Ubicar el equipo sobre una superficie estable y ventilada.



Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.