



ARROCERAS AUTOMÁTICAS



Mod. Easy

COCINAR EN ARROCERAS PANASONIC

TIENE VENTAJAS MUY INTERESANTES PARA CUALQUIER COCINA PROFESIONAL

* ESTANDAR DE CALIDAD

Obtenga siempre el mismo punto de cocción una y otra vez.

* LIMPIEZA

Fácil de limpiar ya que no utiliza ningún tipo de grasa en la cocción, fácil de desmontar i lavar.

* AHORRO DE TIEMPO

El cocinero no tiene que estar pendiente de la cocción, pudiéndose dedicar a otras tareas.

* MAS AROMAS Y MAS SABROSO

Gracias al sistema de estanquidad y el hecho de utilizar muy poca agua de cocción, las arroceras Panasonic, mantienen intacto el aroma de los arroces. De este modo, obtenemos un arroz mucho mas sabroso con todo su aroma natural.

* HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

Gracias a las bobinas de calentamiento de Panasonic junto con el sistema de control de temperatura de precisión, obtenemos una perfecta homogeneidad de cocción.

* RAPIDEZ

Gracias al sistema de bobinas de calentamiento de Panasonic, ahora es posible cocinar el arroz de forma mucho mas rápida que de forma tradicional.





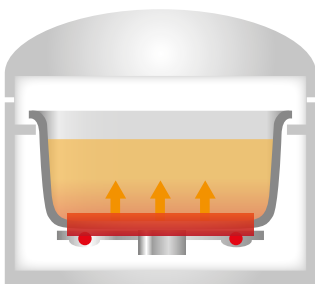
EASY

- 5 horas de mantenimiento en caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo.
- Superficie antiadherente
- Fácil de cocinar: Arroz Basmati, Arroz Jasmine, Arroz Japonés, Arroz integral, Arroz bomba . . .
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua

STANDARD

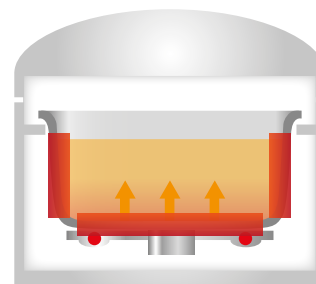
- 12 horas función mantener caliente
- Sistema de calentamiento desde el fondo, lateral y superior.
- Superficie antiadherente
- Apto para: Todo tipo de granos, grandes, medianos y pequeños.
- Cocina de modo uniforme.
- 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua

PANASONIC



Calentamiento en el fondo

Cualquier tipo de arroz



Calentamiento en el fondo, lateral y superior

Cualquier tipo de arroz



MODELO	EASY	STANDARD
Dimensiones	558 x 466 x 366 mm	428 x 384 x 347 mm
Potencia (kW)	2,5	1,4
Voltaje	1 x 230-240	1 x 230-240
Capacidad arroz seco (L)	7,2	3,6
Capacidad arroz cocinado (L)	14,4	7,2

