



ARROCERAS AUTOMÁTICAS

Panasonic



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.

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.

LIMPIEZA

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

HOMOGENEIDAD DE COCCIÓN

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

AHORRO DE TIEMPO

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

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.



MODELO 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...
- \cdot 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- \cdot 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- \cdot RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



Calentamiento en el fondo

CUALQUIER TIPO DE ARROZ















MODELO 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.
- \cdot 1 Taza arroz seco = 180 ml.
- \cdot 1 Taza arroz cocinado = 180 gr.
- · RATIO = 1 Arroz seco = 1,40 Agua



Calentamiento en el fondo, lateral y superior

CUALQUIER TIPO DE ARROZ





































