Аппарат для варки кукурузы - особенности и преимущества

Зачем нужна **кукурузоварка**, ведь можно отварить кукурузу в обычной кастрюле с водой? Такой вопрос может задать только повар-любитель, а профессионал знает, что **аппарат для приготовления горячей кукурузы** - быстро окупаемый и полезный прибор.

Автономная **кукурузоварка**, установленная в заведениях фаст-фуда или даже в передвижных тонарах, обладает целым рядом преимуществ. Горячая кукуруза разнообразит ассортимент и пользуется большим спросом, особенно в заведениях уличной торговли. Использование **кукурузоварки** экономит электроэнергию и не требует:

* специальной подготовки персонала;
* большого расхода воды;
* дополнительного оборудования (плиты, кастрюли, мойки);

Таким образом, **купить кукурузоварку** - это выгодное вложение средств.

Принцип работы кукурузоварки

**Аппарат для приготовления вареной кукурузы** работает по принципу паровой кастрюли. В отсек с нагревателем заливается вода, кукурузные початки укладываются в специальную сетку и помещаются над кипящей водой. В процессе приготовления в кукурузе сохраняются полезные вещества, она становится нежной, мягкой, имеет насыщенный вкус.

Питание **кукурузоварки** осуществляется от электросети 220В. Потребляемая мощность зависит от рабочего объема и мощности нагревательного элемента. Прибор оснащен терморегулятором и автоматически поддерживает заданный температурный режим. Чем больше объем **кукурузоварки**, тем больше ее производительность, тем больше початков можно приготовить одновременно.

Некоторые модели дополнительно имеют емкость для приготовления кукурузы в зернах. Есть **кукурузоварка**, в которой можно также готовить хот-доги.

Также можем предложить вам передвижной **аппарат для приготовления кукурузы**, установленный в специальную тележку, дополненный автономным рукомойником и небольшим холодильником. Это идеальный аппарат для уличной торговли.

Где купить оборудование для варки кукурузы?

**Аппарат для варки кукурузы на пару** можно **купить в интернет магазине “Фуд-Эквип”.** У нас представлены модели разной мощности, произведенные в Турции или в Украине. Каждый из этих приборов выполнен из пищевой нержавеющей стали, разрешенной к применению в предприятиях питания, легко поддается чистке и техническому обслуживанию.

Все **цены** на продукцию указаны на нашем сайте. **Кукурузоварки** стоимостью от 5000 грн по Киеву будут доставлены бесплатно.

**Профессиональные аппараты для кукурузы**, а также другое оборудования для предприятий ресторанного и гостиничного хозяйства (плиты, стеллажи, холодильники,

[шкаф расстоечный](https://food-equip.com.ua/shop/category/teplovoe-oborudovanie/rasstoechnyi-shkaf) и т.д.) заказывайте непосредственно на нашем сайте, или обратитесь к нашим менеджерам за профессиональной консультацией. Наша компания поставляет оборудование по всей **Украине.** Звоните нам по будням с 9-00 до 18-00, или закажите обратный звонок.