TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	1,1
largeur (mm)	210
profondeur (mm)	730
hauteur (mm)	620

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Cuiseur à polenta automatique - un système utile et innovant qui **vous permet de cuire la polenta et de la servir toujours onctueuse et comme si elle était fraîchement préparée :**

.

- Production : 7 kg/heure (28 portions de 250 g chacune)
- Rapport eau/farine recommandé : 3,5 litres / 1 kg
- **Structure entièrement en acier inoxydable**
- Aucune perte d'humidité, il est donc recommandé d'utiliser 20 à 25 % moins d'eau que les doses recommandées sur l'emballage
- Moteur professionnel
- Capacité du récipient à ingrédients : 5,5 litres d'eau / 1,5 kg de farine / 55 g de sel
- Commandes électromécaniques à commande par opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Durée de production : 60 minutes**
- Robinet autonettoyant
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage du produit

Normes CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
YCP-P.5	CUISEUR À POLENTA AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 7 kg/heure soit 28 portions, V. 230/1 - KW 1,1 - Poids 25 kg, dimensions mm 210x730x620h	**€ 1.354,54** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

TECHNOCHEF.IT