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

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	29
largeur (mm)	250
profondeur (mm)	750
hauteur (mm)	660

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Machine automatique de cuisson de polenta - système utile et innovant qui **permet de cuire la polenta et de toujours la servir de manière fluide et comme si elle venait d'être préparée** :

.

- Production : 15 kg/heure (60 portions de 250 g)
- Rapport eau/farine recommandé : 3,5 litres / 1 kg
- **Structure entièrement en acier inoxydable**
- Pas de dispersion d'humidité, il est donc recommandé d'en utiliser 20 à 25 % dans moins d'eau que les doses recommandées sur l'emballage
- Moteur professionnel
- Capacité du récipient à ingrédients : 12 litres d'eau/ 3 kg de farine/ 120 g de sel
- Commandes électromécaniques actionnables par l'opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Temps de réalisation : 90 minutes**
- Robinet autonettoyant
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage du produit

Normes CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

YCP-P.15	CUISEUR POLENT AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 15 Kg/heure égale à 60 portions, V. 230/1 - KW 1,8 - Poids 29 Kg, dimensions mm 250x750x660h	**€ 1.826,41** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours