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)	2,2
poids net (Kg)	50
largeur (mm)	250
profondeur (mm)	1000
hauteur (mm)	660

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

.

- Production : 30 kg/heure (120 portions de 250 gr.)
- Rapport eau/farine recommandé : 3,5 litres / 1 kg
- **Structure entièrement en acier inoxydable**
- Pas de dispersion d'humidité, il est donc recommandé d'utiliser le 20 à 25 % d'eau en moins, par rapport aux doses recommandées sur l'emballage
- Moteur professionnel
- Capacité du récipient à ingrédients : 24 litres d'eau/ 6 kg de farine/ 240 g de sel
- Commandes électromécaniques actionnables par l'opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Temps de fabrication : 100 minutes**
- Robinet autonettoyant
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage du produit

Normes CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
YCP-P.30	CUISEUR POLENT AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 30 Kg/heure égale à 120	**€ 2.511,32** *TVA exclue*

	portions, V. 230/1 - KW 2,2 - Poids 50 Kg, dimensions mm 250x1000x660h	**Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours