**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** | Trifase |
| **Volts** | V 400/3 +N |
| **fréquence (Hz)** | 50 |
| **puissance (KW)** | 4,00 |
| **poids net (Kg)** | 115 |
| **largeur (mm)** | 350 |
| **profondeur (mm)** | 1000 |
| **hauteur (mm)** | 900 |

### 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 : 60 kg/heure (240 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'utiliser 20 à 25 % d'eau en moins que les doses préconisées sur l'emballage.
- Moteur professionnel
- Capacité du récipient à ingrédients : 48 litres d'eau / 12 kg de farine / 480 g de sel
- Commandes électromécaniques actionnables par l'opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Temps de fabrication : 150 minutes**
- Robinet autonettoyant
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage du produit

**Normes CE**

**Fabriqué en Italie**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **YCP-P.60** | CUISEUR POLENT AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 60 Kg/heure égale à 240 portions, V. 400/3 + N - KW 4 - Poids 60 Kg, | **€ 3.196,22** *TVA exclue* |

| | | |
|---|---|---|
| | dimensions mm 350x1000x930h | **Expédition à calculer**<br>**Livraison** 8 à 15 jours |