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

Cuiseur de 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 : 60 kg/heure (240 portions de 250 g)
- 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 % d'eau en moins que les doses recommandées sur l'emballage.
- Moteur professionnel
- Capacité du récipient à ingrédients : 48 litres d'eau / 12 kg de farine / 480 g de sel
- Commandes électromécaniques à commande par opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Temps de production : 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 À POLENTA AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 60 Kg/heure soit 240 portions, V. 400/3 + N - KW 4 - Poids 60 Kg, dimensions mm	**€ 3.103,13** *TVA exclue*

	350x1000x930h	**Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours