



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, dimensions mm 350x1000x930h	€ 3.196,22 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

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
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

