



| CODE           | DESCRIPTION                                                                                                                                             | PRIX/LIVRAISON                |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>YCP-P.5</b> | CUISEUR POLENT AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 7 Kg/heure égale à 28 portions, V. 230/1 - KW 1,1 - Poids 25 Kg, dimensions mm 210x730x620h | <b>Livraison</b> 8 à 15 jours |

#### 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 : 7 kg/heure (28 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 : 5,5 litres d'eau/ 1,5 kg de farine/ 55 g de sel
- Commandes électromécaniques actionnables par l'opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Temps de réalisation : 60 minutes**
- Robinet autonettoyant
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage du produit

**Normes CE**  
**Fabriqué en Italie**

#### FICHE TECHNIQUE

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>Volts</b>           | V 230/1 |
| <b>fréquence (Hz)</b>  | 5060    |
| <b>puissance (KW)</b>  | 1,1     |
| <b>largeur (mm)</b>    | 210     |
| <b>profondeur (mm)</b> | 730     |
| <b>hauteur (mm)</b>    | 620     |

