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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	1,8
Peso netto (Kg)	29
Larghezza (mm)	250
Profondità (mm)	750
Altezza (mm)	660

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Macchina cuocipolenta automatica - utile ed innovativo sistema che **consente di cuocere la polenta e di servirla sempre fluida e come appena fatta**:

.

- Produzione: Kg 15/ora (60 porzioni da 250 gr.)
- Rapporto acqua/farina consigliata: 3,5 litri / 1 kg
- **Struttura completamente in acciaio inox**
- Nessuna dispersione di umidità, per cui è consigliato usare il 20-25% in meno di acqua, rispetto alle dosi consigliate sulle confezioni
- Motore professionale
- Capacità contenitore ingredienti: Lt 12 di acqua/ Kg 3 di farina/ Gr 120 di sale
- Controlli elettromeccanici azionabili dall'operatore (Termostato + Miscelatore)
- **Tempo di produzione: 90 minuti**
- Rubinetto autopulente
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

Norme CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

YCP-P.15	CUOCIPOLENTA AUTOMATICA Elettrica - Produzione Massima 15 Kg/ora pari a 60 porzioni, V. 230/1 - KW 1,8 - Peso 29 Kg, dimensioni mm 250x750x660h	**€ 1.773,22** *+ IVA* € 2.163,33 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni