**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** | Trifase |
| **Volts** | V 400/3 +N |
| **Frequenza (Hz)** | 50 |
| **Potenza elettrica (Kw)** | 4,00 |
| **Peso netto (Kg)** | 115 |
| **Larghezza (mm)** | 350 |
| **Profondità (mm)** | 1000 |
| **Altezza (mm)** | 900 |

### 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 60/ora (240 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 48 di acqua/ Kg 12 di farina/ Gr 480 di sale
- Controlli elettromeccanici azionabili dall'operatore (Termostato)
- **Tempo di produzione: 150 minuti**
- Rubinetto autopulente
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

**Norme CE**

**Made in Italy**

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---|---|---|
| **YCP-P.60** | CUOCIPOLENTA AUTOMATICA Elettrica - Produzione Massima 60 Kg/ora pari a 240 porzioni, V. 400/3 + N - KW 4 - Peso 60 Kg, dimensioni mm 350x1000x930h | **€ 3.103,13** *+ IVA*<br>€ 3.785,82 IVA incl. |

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 8 a 15 giorni