

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
YCP-P.5	CUOCIPOLENTA AUTOMATICA Elettrica - Produzione Massima 7 Kg/ora pari a 28 porzioni, V. 230/1 - KW 1,1 - Peso 25 Kg, dimensioni mm 210x730x620h	Consegna: da 8 a 15 giorni

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 7/ora (28 porzioni da 250 gr.)
- 。 Rapporto acqua/farina consigliata: 3,5 litri / 1 kg
- \circ 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
- $\circ~$ Capacità contenitore ingredienti: Lt 5,5 di acqua/ Kg 1,5 di farina/ Gr 55 di sale
- o Controlli elettromeccanici azionabili dall'operatore (Termostato + Miscelatore)
- Tempo di produzione: 60 minuti
- · Rubinetto autopulente
- o Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

Norme CE Made in Italy

Made in Italy		
SCHEDA TECNICA		
Volts	V 230/1	
Frequenza (Hz)	5060	
Potenza elettrica (Kw)	1,1	
Larghezza (mm)	210	
Profondità (mm)	730	
Altezza (mm)	620	

