



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
YCP-P.30	CUOCIPOLENTA AUTOMATICA Elettrica - Produzione Massima 30 Kg/ora pari a 120 porzioni, V. 230/1 - KW 2,2 - Peso 50 Kg, dimensioni mm 250x1000x660h	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 30/ora (120 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 24 di acqua/ Kg 6 di farina/ Gr 240 di sale
- Controlli elettromeccanici azionabili dall'operatore (Termostato + Miscelatore)
- **Tempo di produzione: 100 minuti**
- Rubinetto autopulente
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

Norme CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	5060
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	50
Larghezza (mm)	250
Profondità (mm)	1000
Altezza (mm)	660

