


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	5060
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	2,2
<b>Peso netto (Kg)</b>	50
<b>Larghezza (mm)</b>	250
<b>Profondità (mm)</b>	1000
<b>Altezza (mm)</b>	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 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 + Miselatore)
- **Tempo di produzione: 100 minuti**
- Rubinetto autopulente
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

**Norme CE**  
**Made in Italy**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>YCP-P.30</b>	CUOCIPOLENTA AUTOMATICA Elettrica - Produzione Massima 30 Kg/ora pari a 120 porzioni, V. 230/1 - KW	<b>€ 2.511,32 + IVA</b> € 3.063,81 IVA incl.

