



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.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	€ 3.196,22 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello 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 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 + Miscelatore)
- **Tempo di produzione: 150 minuti**
- Rubinetto autopulente
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

Norme CE

Made in Italy

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

