


FICHA TÉCNICA

Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	1,1
ancho (mm)	210
profundidad (mm)	730
altura (mm)	620

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Cocedor automático de polenta : sistema útil e innovador que **permite cocinar la polenta y servirla siempre fluida y como recién hecha:**

- Producción: 7 kg/hora (28 porciones de 250 gr.)
- Relación agua/harina recomendada: 3,5 litros / 1 kg
- **Estructura enteramente en acero inoxidable**
- No hay dispersión de humedad, por lo que se recomienda utilizar un 20-25% en Menos agua que las dosis recomendadas en el envase
- Motor profesional
- Capacidad del recipiente de ingredientes: 5,5 litros de agua / 1,5 kg de harina / 55 g de sal
- Controles electromecánicos operados por el operador (Termostato + Mezclador)
- **Tiempo de producción: 60 minutos**
- grifo autolimpiable
- Se desmonta fácilmente para facilitar la limpieza del producto.

Normas CE

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
YCP-P.5	COCEDOR DE POLENTA AUTOMÁTICO Eléctrico - Producción máxima 7 Kg/hora equivalente a 28 porciones, V. 230/1 - KW 1,1 - Peso 25 Kg, dimensiones mm 210x730x620h	€ 1.395,18 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

