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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	1,8
peso neto (Kg)	29
ancho (mm)	250
profundidad (mm)	750
altura (mm)	660

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- Producción: 15 kg/hora (60 porciones de 250 g)
- Relación agua/harina recomendada: 3,5 litros / 1 kg
- **Estructura completamente 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: 12 litros de agua/ 3 kg de harina/ 120 g de sal
- Controles electromecánicos operables por el operador (Termostato + Mezclador)
- **Tiempo de producción: 90 minutos**
- Grifo autolimpiante
- Fácilmente extraíble para facilitar la limpieza del producto

Normas CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

YCP-P.15	COCINA POLENT AUTOMÁTICA Eléctrica - Producción máxima 15 Kg/hora equivalente a 60 porciones, V. 230/1 - KW 1,8 - Peso 29 Kg, dimensiones mm 250x750x660h	**€ 1.826,41** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días