


**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	5060
<b>potencia (KW)</b>	2,2
<b>peso neto (Kg)</b>	50
<b>ancho (mm)</b>	250
<b>profundidad (mm)</b>	1000
<b>altura (mm)</b>	660

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**Cocedora automática de polenta** : sistema útil e innovador que **permite cocinar polenta y servirla siempre de forma fluida y como recién hecha** .

- Producción: 30 kg/hora (120 porciones de 250 gr.)
- 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 el 20-25% menos agua, respecto a las dosis recomendadas en el envase
- motor profesional
- Capacidad del recipiente de ingredientes: 24 litros de agua/ 6 kg de harina/ 240 g de sal
- Controles electromecánicos operables por el operador (Termostato + Mezclador)
- **Tiempo de producción: 100 minutos**
- Grifo autolimpiante
- Fácilmente extraíble para facilitar la limpieza del producto

**Normas CE**

**Hecho en Italia**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
YCP-P.30	COCINA POLENT AUTOMÁTICA Eléctrica - Producción máxima 30 Kg/hora equivalente a 120 porciones, V.	<b>€ 2.511,32</b> VAT excluido

