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	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	4,00
peso neto (Kg)	115
ancho (mm)	350
profundidad (mm)	1000
altura (mm)	900

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: 60 kg/hora (240 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% menos de agua que las dosis recomendadas en el envase.
- motor profesional
- Capacidad del recipiente de ingredientes: 48 litros de agua/ 12 kg de harina/ 480 g de sal
- Controles electromecánicos operables por el operador (Termostato + Mezclador)
- **Tiempo de producción: 150 minutos**
- Grifo autolimpiante
- Fácilmente desmontable para facilitar la limpieza del producto

Normas CE

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
YCP-P.60	COCINA POLENT AUTOMÁTICA Eléctrica - Producción máxima 60 Kg/hora equivalente a 240 porciones, V. 400/3 + N - KW 4 - Peso 60 Kg, dimensiones mm	**€ 3.196,22** *VAT excluido*

	350x1000x930h	**Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días