



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------|---|---|
| YCP-P.15 | CUISEUR POLENTA AUTOMATIQUE Électrique - Production maximale 15 Kg/heure égale à 60 portions, V. 230/1 - KW 1,8 - Poids 29 Kg, dimensions mm 250x750x660h | € 1.826,41 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Machine automatique de cuisson de polenta - système utile et innovant qui **permet de cuire la polenta et de toujours la servir de manière fluide et comme si elle venait d'être préparée** :

- Production : 15 kg/heure (60 portions de 250 g)
- Rapport eau/farine recommandé : 3,5 litres / 1 kg
- **Structure entièrement en acier inoxydable**
- Pas de dispersion d'humidité, il est donc recommandé d'en utiliser 20 à 25 % dans moins d'eau que les doses recommandées sur l'emballage
- Moteur professionnel
- Capacité du récipient à ingrédients : 12 litres d'eau/ 3 kg de farine/ 120 g de sel
- Commandes électromécaniques actionnables par l'opérateur (Thermostat + Mélangeur)
- **Temps de réalisation : 90 minutes**
- Robinet autonettoyant
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage du produit

Normes CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| fréquence (Hz) | 5060 |
| puissance (KW) | 1,8 |
| poids net (Kg) | 29 |
| largeur (mm) | 250 |

| | |
|-----------------|-----|
| profondeur (mm) | 750 |
| hauteur (mm) | 660 |

