


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	4,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	115
<b>Larghezza (mm)</b>	350
<b>Profondità (mm)</b>	1000
<b>Altezza (mm)</b>	900

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**Macchina cuocipolenta automatica - utile ed innovativo sistema che consente di cuocere la polenta e di servirla sempre fluida e come appena fatta:**

- Produzione: Kg 60/ora (240 porzioni da 250 gr.)
- Rapporto acqua/farina consigliata: 3,5 litri / 1 kg
- **Struttura completamente in acciaio inox**
- Nessuna dispersione di umidità, per cui è consigliato usare il 20-25% in meno di acqua, rispetto alle dosi consigliate sulle confezioni
- Motore professionale
- Capacità contenitore ingredienti: Lt 48 di acqua/ Kg 12 di farina/ Gr 480 di sale
- Controlli elettromeccanici azionabili dall'operatore (Termostato + Miscelatore)
- **Tempo di produzione: 150 minuti**
- Rubinetto autopulente
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

**Norme CE**

**Made in Italy**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>YCP-P.60</b>	CUOCIPOLENTA AUTOMATICA Elettrica - Produzione Massima 60 Kg/ora pari a 240 porzioni, V. 400/3 + N - KW 4 - Peso 60 Kg, dimensioni mm 350x1000x930h	<b>€ 3.196,22 + IVA</b> € 3.899,39 IVA incl.

