


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	5060
<b>Leistung (Kw)</b>	2,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	50
<b>Breite (mm)</b>	250
<b>Tiefe (mm)</b>	1000
<b>Höhe (mm)</b>	660

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Automatischer Polentakocher** – ein nützliches und innovatives System, mit dem **Sie Polenta kochen und sie immer glatt und wie frisch zubereitet servieren können** .

- Produktion: 30 kg/Stunde (120 Portionen à 250 g)
- Empfohlenes Wasser-Mehl-Verhältnis: 3,5 Liter / 1 kg
- **Struktur komplett aus Edelstahl**
- Keine Feuchtigkeitsableitung, daher wird empfohlen, die 20-25 % weniger Wasser als die auf der Verpackung empfohlene Dosierung
- Professioneller Motor
- Fassungsvermögen Zutatenbehälter: 24 Liter Wasser / 6 kg Mehl / 240 g Salz
- Bedienbare elektromechanische Steuerungen (Thermostat + Mischer)
- **Produktionszeit: 100 Minuten**
- Selbstreinigender Wasserhahn
- Leicht zerlegbar, um die Reinigung des Produkts zu erleichtern

**CE-Normen**  
**Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
YCP-P.30	AUTOMATISCHER POLENTAKOCHER Elektrisch - Maximale Produktion 30 kg/Stunde, entsprechend 120	<b>€ 2.438,17</b> <i>Ohne MwSt</i>

Portionen, V. 230/1 - KW 2,2 - Gewicht 50 kg,  
Abmessungen mm 250x1000x660h

**Versand berechnet werden**

**Lieferung 8 bis 15 Tage**

