


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	4,00
Nettogewicht (Kg)	115
Breite (mm)	350
Tiefe (mm)	1000
Höhe (mm)	900

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: 60 kg/Stunde (240 Portionen à 250 g)
- Empfohlenes Wasser-Mehl-Verhältnis: 3,5 Liter / 1 kg
- **Struktur komplett aus Edelstahl**
- Kein Feuchtigkeitsverlust, daher wird empfohlen, 20-25 % weniger Wasser zu verwenden als die auf der Verpackung empfohlenen Dosen
- Professioneller Motor
- Fassungsvermögen Zutatenbehälter: 48 Liter Wasser / 12 kg Mehl / 480 g Salz
- Bedienbare elektromechanische Steuerungen (Thermostat + Mischer)
- **Produktionszeit: 150 Minuten**
- Selbstreinigender Wasserhahn
- Leicht zerlegbar, um die Reinigung des Produkts zu erleichtern

CE-Normen

Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
YCP-P.60	AUTOMATISCHER POLENTAKOCHER Elektrisch - Maximale Produktion 60 kg/Stunde, entspricht 240 Portionen, V. 400/3 + N - KW 4 - Gewicht 60 kg,	€ 3.103,13 <i>Ohne MwSt</i>

