



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
YCP-P.15	COCINA POLENTA AUTOMÁTICA Eléctrica - Producción máxima 15 Kg/hora equivalente a 60 porciones, V. 230/1 - KW 1,8 - Peso 29 Kg, dimensiones mm 250x750x660h	<b>€ 1.826,41</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> Entrega de 8 a 15 días

#### 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: 15 kg/hora (60 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% en Menos agua que las dosis recomendadas en el envase.
- motor profesional
- Capacidad del recipiente de ingredientes: 12 litros de agua/ 3 kg de harina/ 120 g de sal
- Controles electromecánicos operables por el operador (Termostato + Mezclador)
- **Tiempo de producción: 90 minutos**
- Grifo autolimpiante
- Fácilmente extraíble para facilitar la limpieza del producto

**Normas CE**  
**Hecho en Italia**

#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	5060
<b>potencia (KW)</b>	1,8
<b>peso neto (Kg)</b>	29
<b>ancho (mm)</b>	250

profundidad (mm)	750
altura (mm)	660

