

SKU: PALP100

## Ristosubito

# Polentera professionale per la cottura automatica della polenta HYC Produzione 100 Kg Consumo W 5000 Modello P.100



## Descrizione

### Polentera alla spina

Polentera è un utile ed innovativo sistema che consente di cuocere la polenta e di servirla sempre fluida e come appena fatta.

#### Specifiche Tecniche

- Produzione: Kg 100 (400 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 80 di acqua/ Kg 20 di farina/ Gr 800 di sale
- Controllo manuale del termostato, che permette di gestire la temperatura di cottura con la massima precisione
- Controllo automatico del miscelatore
- Tempo di produzione: 180 minuti
- Rubinetto autopulente
- Dimensioni: Cm L 35 X P 153 X h 93
- Alimentazione Trifase 380V/50Hz
- Peso: Kg 115
- Consumo: W 5000
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	93
Lunghezza (cm)	35
Profondità (cm)	153