

SKU: PALP150

Ristosubito

Polentera professionale per la cottura automatica della polenta HYC Produzione 150 Kg Consumo W 5000 Modello P.150



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 150 (600 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 120 di acqua/ Kg 30 di farina/ Gr 1200 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 45 X P 135 X h 93
- Alimentazione Trifase 380V/50Hz
- Peso: Kg 125
- Consumo: W 5000
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	93
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	135