

SKU: POLP30

Ristosubito

Polentera professionale per la cottura automatica della polenta HYC Produzione 30 Kg Consumo W 3200 Modello P.30



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 30 (120 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 24 di acqua/ Kg 6 di farina/ Gr 240 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: 120 minuti
- Rubinetto autopulente
- Dimensioni: Cm L 25 X P 100 X h 66
- Alimentazione Monofase 220V/50Hz
- Peso: Kg 50
- Consumo: W 3200
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	66
Lunghezza (cm)	25
Profondità (cm)	100