

SKU: POLP5

## Ristosubito

# Polentera professionale per la cottura automatica della polenta HYC Produzione 7 Kg Consumo W 1100 Modello P.5



## 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 7 (28 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 5,5 di acqua/ Kg 1,5 di farina/ Gr 55 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: 60 minuti
- Rubinetto autopulente
- Dimensioni: Cm L 21 X P 73 X h 62
- Alimentazione Monofase 220V/50Hz
- Peso: Kg 25
- Consumo: W 1100
- Facilmente smontabile per agevolare la pulizia del prodotto

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	62
Lunghezza (cm)	21
Profondità (cm)	73