

Scheda Polentera P100



Nome prodotto

Polentera - Polenta alla spina
400 porzioni - Mod.P100

Marchio

Hypocampus

Descrizione prodotto

Utile e innovativo sistema che consente di cuocere la polenta e di servirla sempre come appena fatta.

- Facilità di utilizzo
- Manutenzione ordinaria semplificata
- Manutenzione straordinaria alla portata di tutti

Ulteriori informazioni sul prodotto

Gamma disponibile

Altri prodotti della serie Polentera Hypocampus



Polentera - Polenta alla spina
28 porzioni - Mod.P.5



Polentera - Polenta alla spina
60 porzioni - Mod.P.15



Polentera - Polenta alla spina
120 porzioni - Mod.P.30



Polentera - Polenta alla spina
240 porzioni - Mod.P.60



Polentera - Polenta alla spina
600 porzioni - Mod.P.150

Dati del prodotto (Caratteristiche tecniche)

Produzione massima	100 kg
Consumi	380V 50HZ 5500W
Dimensioni	35 x 153 x 93 cm
Peso Kg	115
Controlli	Termostato cottura
Farina Min/Max	15 kg / 20 kg
Tempo cottura	4 h
Porzioni indicative	400

Ulteriore descrizione del prodotto

Polentera è un utile ed innovativo sistema che consente di cuocere la polenta e di servirla buona come quella curata a mano, mantenendola per ore come appena fatta, fluida e gustosa. Nasce per furgoni, mercati e street-food, take away, mense e fast-food, comunità e ristoranti. Può essere usata con qualsiasi tipo di farina per creare alternative sempre diverse. E' completamente in acciaio inox, facilmente smontabile per agevolarne la pulizia.

Accessori opzionali:

- carrello inox con ripiano con ripiano e ruote con fermo
- porta piatto removibile da abbinare al carrello

Disponibilità