

Scheda Polentera P15



Nome prodotto

Polentera - Polenta alla spina
60 porzioni - Mod.P15

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
120 porzioni - Mod.P.30



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



Polentera - Polenta alla spina
400 porzioni - Mod.P.100



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

Dati del prodotto (Caratteristiche tecniche)

Produzione massima	15 kg
Consumi	220V 50/60HZ 1800W
Dimensioni	24 x 75 x 66 cm
Peso Kg	29
Controlli	Termostato cottura + controllo rotazione miscelatore
Farina Min/Max	2 kg / 3 kg
Tempo cottura	1h 1/2
Porzioni indicative	60

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 agevolare la pulizia.

Accessori opzionali:

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

Disponibilità