

Gamma Polentera



Polentera - La polenta alla spina

- Acciaio inox
- Facilmente smontabile
- Basta una presa di corrente

Comodità e praticità per una Polenta buona come quella **fatta a mano**.

Utile ed innovativo sistema che consente di cuocere la Polenta e mantenerla **fluida e gustosa** per l'intero servizio.



Motore professionale



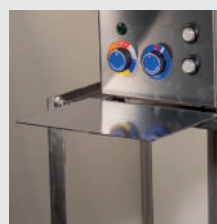
Controlli manuali



Rubinetto anti intasamento



Carrello inox



Porta piatto removibile



Scansiona il QR-CODE per vedere la polentera in funzione.

Polentera - La polenta alla spina

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



Modelli



P.5



P.15



P.30



P.60



P.100



P.150

Produzione Max	7 kg	15 kg	30 kg	60 kg	100 kg	150 kg
V - HZ - W	220-50/60-1100	220-50/60-1800	220-50/60-2200	380-50-4000	380-50-5500	380-50-5500
Dimensioni L x P x H cm	21x73x62	24x75x66	25x100x66	35x100x90	35x153x93	45x135x93
Peso kg	25	29	50	60	115	125
Controlli manuali	Termostato cottura + Controllo rotazione miscelatore			Termostato cottura		
Farina Min Max	1 - 1,5 kg	2 - 3 kg	3,5 - 6 kg	8 - 12 kg	15 - 20 kg	20 - 30 kg
Tempo cottura	1h	1h 1/2	2h	3h	4h	4h
Altri voltaggi	110V - 60 HZ			220V-50/60 Hz	Non disponibili	
Porzioni	28	60	120	240	400	600
Prezzo						