

POLENTERE

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 e innovativo sistema che consente di cuocere la polenta e mantenerla fluida e gustosa per l'intero servizio.

Controllo manuale: termostato cottura.

Inizialmente è nata per mercati, mense, comunità e ristoranti, per poi allargare il suo uso anche in fast food e street food.

Può essere usata con qualsiasi tipologia di farina e si può abbinare ad un sacco di contorni, in base alla fantasia dell'operatore.

Può essere utilizzata anche per produrre besciamella, purè, marmellata e altre creme.



www.hypocampus.it

 **HYPPOCAMPUS**
Professional Catering Solutions



controllo manuale



motore professionale



Hypocampus S.r.l.

Via A. Grandi, 14, Torbole Casaglia (BS)

+39 0302650062

commerciale@hypocampus.net

export@hypocampus.net

SCHEDA TECNICA POLENTERE

	P.5	P.15	P.30	P.60	P.100	P.150
Porzioni (indicative)	28	60	120	240	400	600
Produzione max (kg)	7,5	15	30	60	100	150
Tempo cottura (h)	1	1,5	2	3	4	4
V	220	220	220	380	380	380
HZ	50/60	50/60	50/60	50	50	50
W	1.100	1.800	2.200	4.000	5.500	5.500
Dimensioni:						
L (lunghezza)	25	30	30	45	45	55
P (profondità)	70	80	100	105	135	135
H (altezza)	65	70	75	100	100	100
Ingredienti:						
Farina min-max (kg)	1-1,5	2-3	4-6	8-12	15-20	24-30
Acqua min-max (l)	4-6	8-12	16-24	32-48	60-80	96-120
Sale min-max (g)	35-52,5	70-105	140-210	280-420	525-700	840-1.050
Optional:						
Carrello	-	-	Sì	Sì	Sì	Sì
Porta piatto	-	-	-	Sì	Sì	Sì