

Dal 2006 siamo specializzati nel noleggio di attrezzature per il catering, offrendo sia ai professionisti del settore banqueting che agli utenti privati un prezioso supporto per l'organizzazione di qualsiasi tipo di evento.

POLENTERA MAXI FINO A 22 KG



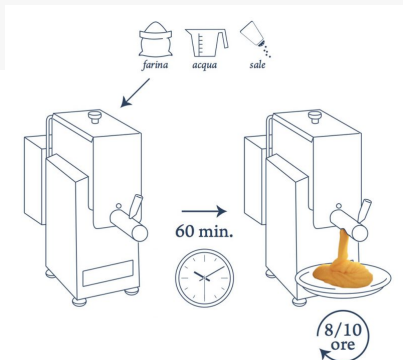
Macchina per la polenta da 7,5 kg a 22,5 kg. La polentera permette di cuocere e mantenere la polenta fluida e a temperatura per 8/10 ore: semplicissima da usare e da pulire, è dotata di un semplice e pratico distributore per l'erogazione. La macchina fa tutto da sè, non richiede specifica manodopera e non occupa personale di servizio: è sufficiente inserire le dosi indicate di farina di mais, acqua e sale e in un tempo minimo di 60 minuti si spilla la polenta. Con la polentera è possibile cuocere non solo polenta, ma anche marmellate, puree e passate di pomodoro. In acciaio inox, completamente smontabile; alimentazione elettrica; potenza 2200 w; peso 30 kg. Dotata di ruote per il trasporto.

CODICE: CAK/01ELE | **Categorie:** [Cottura](#), [Food Service Equipment - Articoli per la ristorazione](#) |

IMMAGINI DELLA GALLERIA

I am a custom Text

Dal 2006 siamo specializzati nel noleggio di attrezzature per il catering, offrendo sia ai professionisti del settore banqueting che agli utenti privati un prezioso supporto per l'organizzazione di qualsiasi tipo di evento.



Dal 2006 siamo specializzati nel noleggio di attrezzature per
il catering, offrendo sia ai professionisti del settore
banqueting che agli utenti privati un prezioso supporto per
l'organizzazione di qualsiasi tipo di evento.

POTREBBE PIACERTI ANCHE...



Polentera Media
fino a 15 kg