



FAQ

QUALE È LA FUNZIONE PRINCIPALE DELLA MACCHINA?

Cuocere e avere a disposizione per tutta la durata del servizio (da pochi minuti a molte ore) polenta calda.

PER QUANTO TEMPO MANTIENE CALDA LA POLENTA?

Tecnicamente fino a quando è presente polenta nella padella e fino a quando non si spegne la macchina. La macchina è studiata proprio per tenere la polenta sempre calda e pronta da servire.

DOPO ALCUNE ORE DI PERSISTENZA NELLA MACCHINA LA POLENTA RESTA BUONA?

Più cuoce più la polenta diventa buona e digeribile. Dal punto di vista organolettico si noterà una maggiore gustosità di una polenta estratta dalla macchina dopo tre ore rispetto ad una polenta estratta dalla macchina dopo un'ora.

CHE INGREDIENTI DEVO INSERIRE?

Semplicemente acqua, farina e sale. In questo ordine.

QUALE È IL TEMPO DI COTTURA?

Dipende dal modello (quindi da quanta polenta si sta cuocendo) e dal tipo di farina utilizzata. Da un'ora per il modello piccolo a circa tre ore per i modelli grandi.

DEVO USARE UNA FARINA SPECIALE?

No, la macchina non ha nessuna esigenza in fatto di farina. Si può usare quella che si preferisce (gialla, bianca, con grano saraceno, macinata fine, grossa, a pietra ecc...). Alcune farine reggono meglio di altre le lunghe cotture restando più sode e consistenti

rispetto a quelle che reggono meno che si “lasciano andare” rammollendosi. Essendoci molte farine in commercio si deve provare e valutare personalmente. In linea puramente teorica una farina macinata grossa – a pietra – e integrale regge meglio la cottura di una macinata molto fine e industrialmente. Ma ci possono essere eccezioni.

POSSO USARE LA FARINA PRECOTTA O Istantanea?

Da punto di vista tecnico si, ma la macchina e' stata studiata e sviluppata per farine tradizionali.

POSSO OTTENERE POLENTA PIÙ O MENO MORBIDA?

Si, la consistenza della polenta è data dal rapporto tra farina ed acqua. Rispettando la capacità massima e minima si possono dosare gli ingredienti come meglio si crede.

POSSO CUOCERE MENO POLENTA DELLA CAPACITÀ MASSIMA?

E' importante sottolineare che Polentera lavora bene a pieno carico. Esistono diverse capacità di Polentera appunto per poter assecondare tutte le varie esigenze. Comunque è possibile, con piccoli accorgimenti, cuocere una quantità di polenta dalla metà in su della capacità massima. Esempio: in una macchina da 15 KG consigliamo di non cuocere meno di 7,5 KG.

POSSO AGGIUNGERE NUOVA FARINA SE QUELLA COTTA STA FINENDO?

Si, è possibile aggiungere nuova acqua e farina anche con contenuto già cotto all'interno della padella. Chiaramente si deve attendere che la nuova farina inserita cuocia prima di servire.

POSSO EFFETTUARE PIÙ CICLI DI COTTURA AL GIORNO?

Dal punto di vista pratico si, ma è un comportamento che stressa troppo i componenti e sarebbe da evitare. (Esempio: due cicli di cottura significano doppio consumo dei componenti e quindi metà durata degli stessi). Per essere chiari: se devo servire 30 kg di polenta al giorno dovrei usare una P30 e non cuocere due volte una P15.

POSSO AGGIUNGERE ALTRI INGREDIENTI COME BURRO E FORMAGGIO?

Tecnicamente si possono inserire tutti gli ingredienti morbidi o macinati e sfarinati. Non si possono inserire parti dure (formaggi duri, con crosta) perché il miscelatore si bloccherebbe. Si deve però valutare la convenienza di queste aggiunte in quanto la

macchina è progettata per mantenere calda e morbida la polenta per molte ore. I formaggi riscaldati per molte ore perdono consistenza e virano di sapore. E' consigliabile farlo se si pensa di distribuire in breve tempo (30 minuti/ora) tutta la polenta così condita.

SE DEVO PROPORRE DUE TIPI DI POLENTA (ES. GIALLA E TARAGNA) DEVO AVERE DUE MACCHINE?

Esclusivamente nel caso in cui se le si vuole proporre in contemporanea.

POSSO USARE LA MACCHINA PER ALTRE COTTURE, DIVERSE DALLA POLENTA?

Ovviamente possiamo garantire sulla riuscita della sola polenta, ma, in realtà, si posso effettuare altre cotture anche se è necessario seguirle con più attenzione per poter individuare i giusti parametri (marmellate, puree, sughi, vellutate ecc...).

CHE DIFFERENZA C'È TRA VERSIONE MANUALE ED ELETTRONICA?

Semplificando, la macchina ha due momenti di lavoro: "cottura" (temperatura alta e particolare ciclo di miscelazione) e "mantenimento" (temperatura più bassa e conseguente configurazione di miscelazione). La versione elettronica, una volta accesa e inseriti gli ingredienti, passa automaticamente da una modalità all'altra. Nella versione manuale è l'operatore che deve settare i due momenti di lavoro, ruotando una manopola di controllo, una volta che reputa cotta la polenta. Ci sono poi piccole differenze gestionali, ma di secondaria importanza rispetto a quanto detto prima.

QUALE VERSIONE CONSIGLIATE, MANUALE O ELETTRONICA?

Non è possibile rispondere. Nella sostanza la macchina esegue lo stesso lavoro.

L'elettronica è da preferire quando si ha confidenza con componenti elettronici e relativi interventi tecnico/manutentivi, se la macchina non è sorvegliata con attenzione oppure se non si conosce con correttezza il prodotto polenta e i relativi tempi di cottura. La versione manuale è da preferire quando la macchina è sempre sotto controllo, se ci sono diversi operatori che la maneggiano (è più intuitiva e più semplice da "capire") oppure, semplicemente, se non si ha fiducia nei componenti elettronici.

LA MACCHINA MI AVVISA QUANDO LA POLENTA È COTTA?

No. La macchina elettronica passa automaticamente in modalità mantenimento, ma non avvisa l'operatore. Comunque si può leggere sul display il passaggio di modalità. La

macchina manuale rimane in modalità “cottura” fino a quanto l’operatore, constatando l’avvenuta cottura, la porta in modalità “mantenimento”.

POSSO LASCIARE ACCESA LA MACCHINA INCUSTODITA?

Assolutamente no. Lasciare una macchina di cottura accesa incustodita per lungo tempo è un comportamento da evitare, di buona norma, con qualunque dispositivo di cottura.

Polentera compresa.

LA MACCHINA VA PULITÀ?

Sì, dopo ogni cottura quando si è finito il servizio. Va spenta, smontata, si estrae la padella e si lava quest’ultima. L’operazione di smontaggio richiede circa 40 secondi.

L’operazione di pulizia in media 8/10 minuti. Se si intende effettuare un nuovo ciclo di cottura immediatamente dopo lo svuotamento di una prima cottura non è necessario pulire la macchina, ma si possono ricaricare subito gli ingredienti.

SE LA SERA AVANZA POLENTA POSSO RIUTILIZZARLA IL GIORNO DOPO?

No. Considerando che la macchina va svuotata e pulita avremo un avanzo di polenta che diverrà solida (perchè si raffredderà). Non può più essere rimessa nella macchina e, a meno che non sia stata immediatamente inserita in una teglia e abbattuta (per essere, per esempio, servita a fette nei giorni a seguire), va smaltita.

MEGLIO UNA MACCHINA GRANDE O DUE PICCOLE?

In linea teorica meglio una grande, compatibilmente con ingombri e esigenze gestionali.

Una sola macchina significa, infatti, un solo ciclo di cottura, una sola postazione di servizio, una sola operazione di pulizia ecc... Più macchine, a parità di kg di polenta cotta, moltiplicano queste operazioni.

