



SIFONES GOURMETWHIP

SIFONES GOURMETWHIP

El sifón iSi Gourmet Whip es un montador de nata al que se le incorpora aire mediante unas cápsulas de aire comprimido. Gracias a este sencillo principio podemos convertir en espuma casi cualquier mezcla, dulce o salada y fría o caliente. Consiste en llenar el sifón con la mezcla deseada, enroscar el cabezal, cargarlo con las cápsulas de N₂O, agitarlo, dejarlo reposar en el frigorífico o el baño maría, y nuestra espuma estará lista para ser saboreada.

Características

- Para preparaciones frías y calientes
- Botella y cabezal de acero inoxidable.
- Junta de silicona resistente al calor.
- 3 tamaños diferentes a la medida de cada cocina.
- Incluye 3 boquillas de decoración diferentes con rosca de acero inoxidable.
- Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.
- Sellado de silicona resistente a la temperatura con lengüeta de extracción.
- Apto para lavavajillas
- Certificado por NSF
- Compatible con HACCP

Recambios y accesorios

69023-2287 Cabezal completo Gourmet
69024-2290 Junta de silicona (roja)
69025-2293 Decorador tulipa (rojo)
69028-2316 Decorador plano inox
69027-2348 Soporte de carga
69068-2708 Set 4 agujas inyectoras
69061-2714 Embudo colador
69065-2722 Rapid infusion
69067 -2717 Set 3 decoradores inox

Formato

69053 Plus Sifón Gourmet Whip Plus ¼ lt.
Dimensiones embalaje: 29,5 x 19,8x 27,3 cm
Peso: 6 kg
EAN:9002377014032

69021 Plus Sifón gourmet Whip Plus ½ lt.
Dimensiones embalaje: 29,5 x 19,7x 29,5 cm
Peso: 7 kg
EAN: 9002377016036

69022 Plus Sifón gourmet Whip Plus 1 lt.
Dimensiones embalaje: 32 x 21 x 34 cm
Peso: 8 kg.
EAN: 9002377017033

