

# GOURMET WHIP

## Gourmet Whip :

“ ¿Espuma? . El sifón es imprescindible para la cocina profesional.”

Es el gran Plus en la cocina profesional. Permite preparar sopas y salsas con antelación y mantenerlas calientes al baño maría, sin que se apelmace, se reduzca o se forme una película superficial. El ISI Gourmet Whip se puede calentar, o mantener caliente al baño maría hasta un máximo de 75° C / 165 ° F.

### 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

**Formato: 6 Uds. / caja**

### 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

**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

COD.ARANCELARIO: 73239300

