

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 llt.

Dimensiones embalaje: 32 x 21 x 34 cm

Peso: 8 kg.

EAN: 9002377017033

COD.ARANCELARIO: 73239300

