

# PROFI WHIP

## Profi whip :

“El clásico para postres de nata ligeros y fríos, para postres cremosos y para la elaboración de salsas ligeras”

El Isi Profi Whip está diseñado para disfrutar de un manejo rápido, sencillo y fiable. Se consigue hasta el doble de volumen de nata montada en comparación con otros métodos. Todo consiste en llenar el sifón con la mezcla deseada, enroscar el cabezal, cargarlo con las cápsulas de N2O, agitarlo y dejarlo reposar en el frigorífico.

### Características:

Sólo para aplicaciones en frío.

Botella y cabezal acero inoxidable

Volumen máximo de llenado; 0,5 lt y 1lt

Sellado de silicona con lengüeta de extracción

Cabezal desmontable para una limpieza más rápida e higiénica

Incluye boquillas de decoración con rosca de acero inoxidable.

Apto para lavavajillas

Certificado por NSF

Compatible con HACCP



**69000** Sifón ProfiWhip ½ lt. Dimensiones embalaje: 30x20 x30,5 cm    Peso: 7 kg    EAN: 9002377016302

**69002** Sifón ProfiWhip 1 lt.    Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x35 cm    Peso: 8 kg    EAN: 9002377017309

**Formato: 6 Uds. /caja**

**Código arancelario: 7613.00.00**

### Recambios:

**69003-2305** Cabezal completo Profi

**69008-2205** Válvula Profi (azul)

**69024-2234** Junta de silicona

**69025-2293** Decorador tulipa Gourmet (rojo)

**69027-2204** Soporte de carga