



SIFONES PROFIWHIP

SIFONES PROFIWHIP

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



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

Recambios y accesorios

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

Formato

Caja master: 6 uds.

69000 Sifón ProfiWhip ½ lt.
Dimensiones embalaje: 30 x 20 x 30,5 cm
Peso: 7 kg
EAN: 9002377016302

69002 Sifón ProfiWhip 1 lt.
Dimensiones embalaje: 32,5 x 21,5 x 35 cm
Peso: 8 kg
EAN: 9002377017309

