

500101 Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 1,0 L ISI - STALGAST

kod produktu: 500101

kategoria: Wyposażenie piekarni i cukierni > Syfony i naboje



Producent: Stalgast - wyposażenie piekarni

Cena netto: **321,00 zł**

Cena brutto: 394,83 zł

Kod QR:



Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 1,0 L ISI - STALGAST.

500101 Syfon ISI Cream Profi Whip to idealne wyposażenie do gastronomii.

Pasują do niego naboje ISI CREAM.

Syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów i musów na zimno.

Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 1,0 L ISI parametry:

Pojemność - V: 1 l

Marka: Isi

Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 1,0 L ISI opis:

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- uwydatnia smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy ISI; używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej

- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 2 naboje, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany
- pasują naboje CREAM
- końcówka tulipan w standardzie