

500305 Syfon ISI Thermo Whip Plus 0,5 L ISI - STALGAST

kod produktu: 500305

kategoria: Produkty do nowych technologii > Produkty ISI



Producent: Stalgast - wyposażenie piekarni

Cena netto: **420,00 zł**

Cena brutto: 516,60 zł

Kod QR:



Syfon ISI Thermo Whip Plus 0,5 L ISI - STALGAST.
500305 Syfon ISI Thermo to idealne wyposażenie do gastronomii.
Pasują do niego naboje CREAM ISI. Syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło.

Syfon ISI Thermo Whip Plus 0,5 L ISI parametry:

Pojemność - V: 0.5 l

Mycie w zmywarce: tak

Marka: Isi

Syfon ISI Thermo Whip Plus 0,5 L ISI opis:

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- pasują naboje CREAM
- 3 końcówki w standardzie