

500051 Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 0,5 L ISI - STALGAST

kod produktu: 500051

kategoria: Produkty do nowych technologii > Produkty ISI



Producent: Stalgast - wyposażenie piekarni

Cena netto: **270,00 zł**

Cena brutto: 332,10 zł

Kod QR:



Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 0,5 L ISI - STALGAST.

500051 Syfon ISI Cream Profi Whip to idealne wyposażenie do gastronomii.

Pasują do niego naboje CREAM ISI.

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

Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 0,5 L ISI parametry:

Pojemność - V: 0.5 l

Marka: ISI

Syfon ISI Cream Profi Whip Plus 0,5 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 naboje firmy ISI; używanie innych naboje powoduje utratę gwarancji
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej

- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra należy użyć 2 naboje)
- pasują naboje CREAM
- końcówka tulipan w standardzie