

SIFONE ÉLITE IN S/S

// S/S CREAM WHIPPER

Super accessoriato • Ideale per preparare panna montata, salse, spume, guarnizioni • Materiale S/S AISI 304 • Adatto per salse calde (<= 70 °C) • Testa completamente smontabile per una totale pulizia • Funziona con capsule di N₂O 8g (non incluse)

Full optional • Ideal for whipped cream, sauces, mous- ses, garnishes • S/S AISI 304 • Suitable for hot sauces (<=70°C) • Head can be entirely disassembled to grant a perfect cleaning • Works with N₂O 8g charge (not included)

ACCESSORI IN DOTAZIONE INCLUDING

- 3 ugelli erogatori in S/S AISI 304: decoro croce, tulipano, scanalato
- 1 spazzolino per la pulizia
- 1 guarnizione in silicone (montata) + 2 guarnizioni extra
- SET PER INFUSIONE: filtro S/S AISI 304 con guarnizione in silicone, tubo di ventilazione S/S AISI 304, tubo in silicone, spazzolino.
- SET PER INIEZIONE: lunga da Ø 3mm, lunga da Ø 5mm, corta da Ø 3mm, corta da Ø 5mm
- 3 S/S AISI 304 nozzles: cross, tulip and straight décor
- 1 brush for cleaning
- 1 assembled rubber gasket + 2 extra gaskets
- INFUSION SET: S/S AISI 304 strainer with rubber gasket, S/S AISI 304 ventilation tube, silicon tube, brush.
- INJECTION SET: Ø 3mm long, Ø 5mm long, Ø 3mm short, Ø 5mm short



ALTRI ACCESSORI OTHER ACCESSORIES

HA105
Conf. 10 ricariche per panna
Box 10 cream chargers

HA106
Conf. 50 ricariche per panna
Box 50 cream chargers



REF.
HA097



CAPACITÀ/CAPACITY
500 ml

Dimensioni imballo
Carton size

1 pz 9 x 9 x 31,5 cm

REF.
HA098



CAPACITÀ/CAPACITY
1 Lt

Dimensioni imballo
Carton size

1 pz 10,5 x 10,5 x 38 cm

01 PREPARAZIONE E MANTENIMENTO
PREPARATION & CONSERVATION

01

02 COTTURA
COOKING

02

03 BAR

03

04 BUFFET & CATERING

04

05 ACCESSORI CUCINA
KITCHEN ACCESSORIES

05