

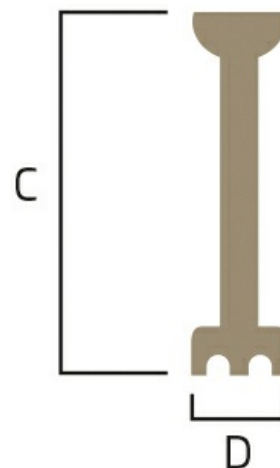
# OMOGENEIZZATORE 200 MM



Omogeneizzatore indispensabile in cucina per rifinire e realizzare al meglio (il primo sul mercato in grado di ridurre il prodotto fino a 2 micron e il risultato di ciò è un prodotto dalla texture molto più setosa e un'amplificazione del sapore degli ingredienti utilizzati) minestrone, vellutate, passati di verdure, pastelle, salse, tofu, maionese, maionese vegana ecc.

Necessario in gelateria/pasticceria per realizzare glasse, glasse a specchio, ganache, creme e miscele.

- Componente per Mixer ad Immersione light mini
- Lunghezza omogeneizzatore: 200 mm
- Omogeneizzatore in acciaio inox
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia



## SPECIFICHE TECNICHE

<b>C mm</b>	220
<b>D mm</b>	45
<b>Lt</b>	1/3
<b>Peso netto (Kg)</b>	0,35
<b>Peso lordo (Kg)</b>	0,65
<b>Dimensione imballo (mm)</b>	B. 390 D. 120 H. 115