

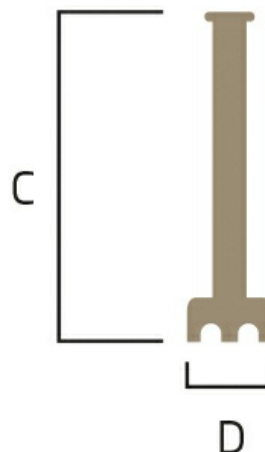
ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΤΗΣ 300 MM



Βασικός ομογενοποιητής στην κουζίνα για να τελειώσει και να κάνει το καλύτερο (η πρώτη στην αγορά είναι σε θέση να μειώσει το προϊόν μέχρι 2 μικρά και το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν με πολύ πιο μεταξένια υφή και μια ενίσχυση της γεύσης των συστατικών που χρησιμοποιούνται) minestrone, βελούδινο, ροδέλαιο, ζαχαρωτά, σάλτσες, tofu, μαγιονέζα, μαγιονέζα κλπ.

Χρειάζεται σε παγωτά / ζαχαροπλαστεία για να κάνουν παγωτά, καθρέφτες gingers, ganaches, κρέμες και μίγματα.

- Εξαρτήματα για βαριάς μίξης με εμβάπτιση
- Μήκος ομογενοποιητή: 300 mm ▪ Ομογενοποιητής από ανοξείδωτο χάλυβα
- Κλειδαριές από σκυρόδεμα ▪
- Εισαγωγή ανάμικτη με βίδα
- Σφυρήλατα χαλύβδινα πτερύγια
- Ανοξείδωτος κώδωνας
- Πιστοποιημένος από τον οργανισμό ελέγχου
- Πρότυπα CE
- Κατασκευασμένο στην Ιταλία



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

C mm	330
D mm	60
Lt	2/20
Καθαρό βάρος (Kg)	1,20
Μεικτό βάρος (Kg)	1,50
Μέγεθος συσκευασίας (mm)	B. 650 D. 100 H. 100