

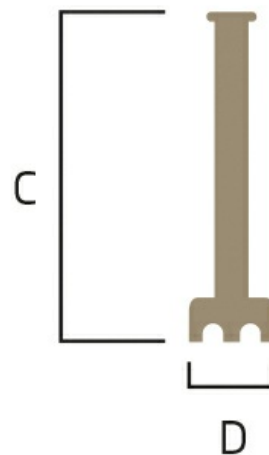
OMOGENEIZZATORE 500 MM



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 heavy
- Lunghezza omogeneizzatore: 500 mm
- Omogeneizzatore in acciaio inox
- Blocca ghiera
- Innesto mescolatore a vite
- Lame forgiate in acciaio
- Campana in acciaio inox
- Certificato da ente di controllo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia



SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| C mm | 530 |
| D mm | 60 |
| Lt | 2/40 |
| Peso netto (Kg) | 1,65 |
| Peso lordo (Kg) | 1,95 |
| Dimensione imballo (mm) | B. 650 D. 100 H. 100 |