

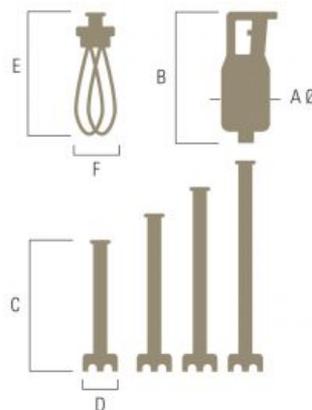
OMOGENEIZZATORE 600 MM



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: 600 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	630
D mm	60
Lt	2/50
Peso netto (Kg)	1,90
Peso lordo (Kg)	2,10
Dimensione imballo (mm)	B. 650 D. 100 H. 100