

SIFONES



APTO SOLAMENTE PARA MEZCLAS FRIAS Y TEMPLADAS (<40°C)
 À UTILISER UNIQUEMENT POUR LES MÉLANGES FROIDS ET TREMPÉS (<40°C)
 ONLY SUITABLE FOR COLD AND TEMPERED MIXTURES (<40°C)

Cargas sifón N₂O

Cartouches N₂O pour siphon
 N₂O Sahnkassel-U.Ventiaung
 N₂O cream charger
 Botijas de sifão N₂O



EXCLUSIVAMENTE PARA USO ALIMENTICIO
 EXCLUSIVELY FOR FOOD USE

| Ref | Botellas | g | U.Venta |
|-------|----------|---|---------|
| 68402 | 10 | 8 | 1 |
| 68403 | 24 | 8 | 1 |

Cabezal · Head: **Aluminio** / Aluminium
Botella · Bottle: **Inox**

Sifón crema

Siphon à crème
 Sahnebereite
 Cream whipper
 Sifão creme

| Ref | Ø (cm) | L | U.Venta |
|-------|----------|------|---------|
| 68404 | 7,8x25 | 0,50 | 1 |
| 68405 | 9,3x32,5 | 1,00 | 1 |

Temperatura de uso · Use temperature
 min = +5°C / max = +40°C



Realice en segundos purés, mousses, cremas montadas, espumas, salsas y deliciosos postres

Ofrece 4 veces más volúmen que el volúmen líquido

NO debe ser empleado con líquidos calientes. NUNCA ponga los sifones al baño maría, puede producirse una explosión con graves consecuencias

Réalisez en quelques secondes des purées, des mousses, des crèmes montées, des sauces et de délicieux desserts

Confère 4 fois plus de volume que le volume liquide

NE DOIT PAS être utilisé avec des liquides chauds. **NE JAMAIS** mettre les siphons au bain marie car une explosion pourrait avoir lieu et provoquer de graves conséquences

Pürees, Mousses, Schlagsahne, Schäume, Saucen und köstliche Desserts im Nu zubereiten

Vervierfacht das Ausgangsvolumen der Flüssigkeit

NICHT für Verwendung mit heißen Flüssigkeiten geeignet. Gerät **NIEMALS** ins Wasserbad legen. Dies kann zu einer folgenschweren Explosion führen

Make purées, mousses, whipped creams, foams, sauces and delicious desserts in seconds

Whips content up to 4 times the liquid volume

Should **NOT** be used with hot liquids. **NEVER** put siphons in a water bath, as this may cause an explosion with serious consequences

Prepare em segundos purés, mousses, cremes batidos, espumas, molhos e deliciosas sobremesas

Proporciona 4 vezes mais volume do que o volume líquido

NÃO utilizar com líquidos quentes. **NUNCA** coloque os sifões em banho-maria, para evitar o risco de explosão com consequências graves



Cabezal · Head: **Plástico PBT** / PBT plastic
Botella · Bottle: **Aluminio** / Aluminium

Sifón crema

Siphon à crème
 Sahnebereiter
 Cream whipper
 Sifão creme

| Ref | Ø (cm) | L | U.Venta |
|-------|--------|------|---------|
| 68502 | 9x27 | 0,25 | 1 |
| 68500 | 9x31 | 0,50 | 1 |
| 68501 | 11x36 | 1,00 | 1 |

Temperatura de uso · Use temperature
 min = +5°C / max = +40°C



Cabezal · Head: **Aluminio** / Aluminium
Botella · Bottle: **Aluminio** / Aluminium

Sifón GREEN

Siphon à creme
 Sahnebereiter
 Cream whipper
 Sifão creme

| Ref | Ø (cm) | L | U.Venta |
|-------|----------|------|---------|
| 68504 | 7,8x27,3 | 0,50 | 1 |
| 68505 | 9,3x32,5 | 1,00 | 1 |

Temperatura de uso · Use temperature
 min = +5°C / max = +40°C



Cabezal · Head: **Aluminio** / Aluminium
Botella · Bottle: **Aluminio** / Aluminium

Sifón BLACK

Siphon à creme
 Sahnebereiter
 Cream whipper
 Sifão creme

| Ref | Ø (cm) | L | U.Venta |
|-------|----------|------|---------|
| 68604 | 7,8x27,3 | 0,50 | 1 |
| 68605 | 9,3x32,5 | 1,00 | 1 |

Temperatura de uso · Use temperature
 min = +5°C / max = +40°C

