

Cod: 42310939

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 2140x2540x2540h mm



Descrizione

Passacrema professionale La macchina passacrema è uno strumento con funzionamento elettrico, indicato per rendere più consistenti e morbide creme a base di ricotta o creme per pasticceria, quali crema gialla, crema al cioccolato e molto altro. Come funziona il passacrema Il passacrema è dotato di una vaschetta in acciaio inox dentro cui posizionare la crema da passare e di una frusta, azionata elettronicamente, che ruota all'interno della crema per ammorbidirne la consistenza. Oltre alla creme per pasticceria, è possibile realizzare polpe di frutti quali gelsi, fragole e anche sugo denso a partire dai pelati, cambiando l'imbuto forato già in dotazione con il macchinario. Come pulire passa crema Il contenitore del passa crema è facilmente smontabile e si può pulire con acqua, detergente da cucina e una spugna morbida non abrasiva. L'acciaio inox è un materiale resistente al tempo e all'umidità ed è compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. Passa crema su Ristoattrezzature Tutti i Passa crema presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	2140x2540x2540 mm
Spessore pareti	70 mm