

Cod: 38680286

**Tavolo in acciaio inox a giorno con 3 cassetti a dx profondità 600 mm
1800x600x850h mm**



Descrizione

Montapanna professionale

La panna montata è un ingrediente molto utilizzato in pasticceria e gelateria, sia per condire torte alla panna che per aggiungere il gusto panna a gelati, frappè, waffle. Il montapanna diventa così utile per mantenere la panna montata a lungo e distribuirla sui dolci o sul dessert prescelto immediatamente, senza perdere consistenza.

Come montare la panna

Il montapanna gelateria è dotato all'interno di un serbatoio stabile alla temperatura di 4°C che monta la panna liquida introdotta dalla parte alta del macchinario, attraverso il coperchio richiudibile. Grazie al coperchio trasparente è possibile controllare la quantità di panna ancora presente all'interno del montapanna.

La panna che si ottiene con il montapanna ha una consistenza voluminosa e una buona tenuta.

Pulizia montapanna

La pulizia del montapanna è semplice da eseguire grazie alla vaschetta interna estraibile. La vasca, in acciaio inox, si può pulire con un detergente comune per i piatti e una spugna non abrasiva. L'acciaio inox è compatibile al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente.

Montapanna su Ristoattrezzature

Tutti i Montapanna presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1800x600x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Peso	118 kg
------	--------