

Turska: 42310939

Külmkambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 2140x2540h mm



Kuvaus

Professionaalne kreemipasser

Kreemipasser on elektriliselt töötav tööriist, mis sobib ricottajuustupõhiste kreemide või kondiitritoodete kreemide, näiteks kollase kreemi, šokolaadikreemi ja palju muud, ühtlasemaks ja pehmemaks muutmiseks.

Kuidas koorepassija töötab

Kreemitõmburil on roostevabast terasest kauss, millesse pannakse sõelutav koor ja elektrooniliselt juhitud vispel, mis pöörleb koore sees, et pehmendada selle konsistentsi.

Lisaks kondiitrikreemile on võimalik valmistada ka puuviljapulbrit, näiteks mooruspulbrit, maasikaid ja isegi kooritud puuviljadest paksu kastme, vahetades juba masinaga kaasas oleva perforeeritud lehtri.

Kuidas puhastada koore sõela

Kreemisiiriku mahuti on kergesti eemaldatav ja seda saab puhastada vee, köögipesuvahendi ja pehme, mitteabrasiivse käsnaga. Roostevaba teras on ilmastiku- ja niiskuskindel materjal ning sobib kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutumiseks.

Passa crema on Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad kreemipassid on CE-märgistatud.

Mitat

Dimensioni esterne	2140x2540x2540 mm
Spessore pareti	70 mm