



SIFONES ISI®

› Características generales:

- Cuerpo y cabeza en acero inox.
- Marca de llenado grabada al ácido.
- Válvula dosificadora de acero fino fija para dosificar con precisión.
- 3 boquillas diferentes con rosca inox.
- Banda de silicona como aislante térmico para preparaciones calientes y con lengüeta de extracción para su limpieza rápida e higiénica.
- Portacápsulas ergonómico con asidero de silicona.
- Apto para lavavajillas.
- Sistema cerrado HACCP.

› **(a) SIFÓN GOURMET WHIP+**. El sifón multifuncional para un uso profesional en cocina. Para la preparación de espumas ligeras y esponjosas, bocaditos, salsas calientes y frías, sopas cremosas, así como nata montada y postres.

Ref.	cl
199.222	25
199.221	50
199.220	100

› **(b) SIFÓN THERMO WHIP+**. Botella isotérmica de doble pared. Mantiene la temperatura 3 h en caliente y 8 h en frío.

Ref.	cl
199.223	50

› **(c) CARTUCHOS N₂O**. Para los sifones ISI®. Cada cartucho contiene 8 gr de N₂O, suficientes para 0,5 Litros.

Ref.	Descripción
10.074	Caja 10 cartuchos
142.518	Caja 24 cartuchos

› **(d) AGUJAS DE INYECCIÓN**. Largo 11,5 cm, grosores de Ø 3 y 5 mm. Para adornar los productos con mousses livianas.

Ref.	Descripción
199.219	Juego 2 agujas



UTENSILIOS CHOCOLATE

› **Caloribac**. Aparato polivalente para las fuentes de chocolate y el mantenimiento del chocolate en su temperatura óptima, así como para fondues, helados, etc. Distribuye el calor uniformemente gracias a su resistencia especial. Termostato electrónico de 25 a 90°C. Capacidad de 3,5 L.

Ref.	Descripción
146.513	Caloribac



MALETINES CHOCOLATE

› Contienen brochetas de diversas formas (redonda, espiral, tenedores, etc.) para remojar chocolate. Mangos de polipropileno y alambres de acero inoxidable.

Ref.	Descripción
07.921	Maletín 10 piezas
143.137	Maletín 5 piezas



PLACA FRÍO COOL DÉCOR

› El choque térmico que sufre el chocolate templado al entrar en contacto con la placa fría hace que se pueda despegar y moldear con facilidad. Placa de acero inoxidable con líquido eutéctico en su interior que congela a -21°C. Medidas pasteleras 60x40 cm.

Ref.	Descripción
142.110	Placa Cool Decor



SOPLETE HOTERY

› Para trabajos en cocina y pastelería que requieren un cierto grado de precisión. Depósito recargable para gas butano. Llama graduable. Cierre de seguridad. Empuñadura metálica. Base de apoyo. Autonomía 120 minutos. Temperatura 1500° C.

Ref.	Descripción
139.449	SOPLETE HOTERY®

QUEMADORES

› Manuales. Hierro pavonado o fundido. Mango madera.

Ref	Modelo	Ø (cm)
116.686	a Redondo fundido	7,5
116.771	a Redondo fundido	10,5
116.664	b Flor pavonado	

› Eléctricos. Inox 18/10. Modelos (d) y (e) con placa de acero de 4 mm de grosor.

Ref	Modelo	cm	W
117.075	c Redondo Eco.	Ø8	350
117.164	d Redondo Prof.	Ø10	800
117.167	d Redondo Prof.	Ø12	1.000
117.170	e Rectang. Prof.	23 x 7,5	1.500
139.964	f Soporte (c) o (d)		



CAZUELA CREMA CATALANA

› Apts para todo tipo de fuegos excepto inducción. Fácil limpieza. Mod. Profesional en negro, Standard en color natural.

Ref.	Modelo	cm	cl
231.874	Profesional	Ø 11,5 x 3	17,5
231.875	Profesional	Ø 14 x 3,5	30
231.728	Standard	Ø 11,5 x 3	17,5
231.730	Standard	Ø 14 x 3,5	30



FLANEROS

› **(a)** Acero Inox 18/10. Exterior pulido, interior satinado. **(b)** Acero Inox. Exterior pulido, interior lijado fino.

Ref.	cm	cl
96.941	a Ø 6 x 5	16
59.209	a Ø 7 x 5,5	18
59.210	b Ø 8 x 5,5	20
204.623	b Ø 7 x 5,7	20
204.624	b Ø 8 x 5,7	22



AROS TARTA Y EMPLATAR

› Cuadrados y redondos.

Cuad.	Red. 6 cm	Red. 4,5 cm	cm	Cuad.	Red. 6 cm	Red. 4,5 cm	cm
97.536		119.399	3	97.544	34.357	34.336	20
97.537	34.347	34.326	4		34.358	34.337	22
97.538	34.348	34.327	5	97.545	34.359	34.338	24
97.539	34.349	34.328	6		34.360	34.339	26
97.540	34.350	34.329	7		34.361	34.340	28
97.541	34.351	34.330	8	97.546	34.362	34.341	30
97.542	34.352	34.331	9			34.342	32
144.975	34.353	34.332	10	97.547		34.343	34
97.543	34.354	34.333	12			34.344	36
	34.355	34.334	14			34.345	38
	34.356	34.335	16	97.548		34.346	40
			18				