

Slagroomapparaat Profi Line

588024

Maakt heerlijke slagroom, mousses, desserts, koude schuimen en sauzen in een handomdraai. Ideaal voor garneren van cappuccino, koffie, shakes en ijs. Geschikt voor warme sauzen tot 70°C. Inhoud blijft tot 14 dagen vers in de koelkast. Inclusief 3 roestvast stalen spuitmondjes. Slagroompatronen (N₂O) vereist voor gebruik, niet inbegrepen.



Specificaties

Geschikt voor	: Vaatwasmachine, Bain-Marie
Materialen	: Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Doos
Hoogte (mm)	: 330
Diameter (mm)	: 98
Bruikbare inhoud (L)	: 1
Measurements	: ø98x(H)330

Transportspecificaties

EAN	: 8711369588024
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 1.38
Nettogewicht (kg)	: 1.17
Export carton length (mm)	: 451
Export carton width (mm)	: 345
Export carton height (mm)	: 385
Quantity per export carton	: 12
Sales units per pallet	: 240
Plastic packaging (gram)	: 8

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu