

SKU: EMG300T

Ristosubito

Mixer ed emulsionatore per gelateria Dynamic da 4 a 12 litri Corto EMG300T



Descrizione

Mixer ed emulsionatore per gelateria

Permette di realizzare un gelato di alta qualità, polverizzando gli ingredienti freschi, decongelati o liofilizzati, emulsionando grassi, zuccheri e liquidi amalgamando omogeneamente gli ingredienti.

Mixer ed emulsionatore con un accessorio mixer AC250T lunghezza 300 mm + un accessorio emulsionatore AC255T lunghezza 300 mm con campana smontabile

Specifiche tecniche:

- La campana blender sminuzza finemente la frutta (fresca o scongelata), precedentemente frullata con l'accessorio mixer, riuscendo a polverizzare anche semi di lampone, more e frutti di bosco o frutta filamentosa, come ad esempio l'ananas, emulsionando contemporaneamente la frutta con la base (acqua, zuccheri, neutro). Permette così di ottenere una miscela alla frutta perfettamente emulsionata e una grana molto fine.
- La campana è stata studiata per rendere semplice e veloce l'emulsione dei vari semilavorati con la base, riducendo i tempi di lavoro e migliorando l'omogeneità della miscela da mantecare. È ottima per preparare emulsioni a freddo (latte, zuccheri, grassi, neutri, aromi e altri prodotti) ottenendo così una miscela omogenea e ben emulsionata esaltando l'aroma

e il gusto del gelato.

- Miscela per gelato con mixer da 5 a 15 litri
- Miscela per gelato con EM da 4 a 12 litri
- Lunghezza accessorio 300 mm
- Lunghezza totale 600 mm
- Watt 850
- Giri/minuto 11.000
- Monoblocco smontabile