



OPTIONAL
trittico[®]
FRUSTA

REALIZZANDO INTERAMENTE I PRODOTTI ALL'INTERNO DI TRITTICO[®] ELIMINO LA **CONTAMINAZIONE BATTERICA** E AUMENTO LA **LONGEVITÀ** DEL PRODOTTO

Con l'optional frusta è possibile ottenere automaticamente una perfetta emulsione dei prodotti. La frusta è inserita nella vasca inferiore del Trittico[®] con l'obiettivo di montare ad arte creme, mousse ed altre preparazioni.

LA FRUSTA PERMETTE DI REALIZZARE PRODOTTI **PERFETTAMENTE EMULSIONATI** CHE MANTENGONO IL VOLUME NEL TEMPO

CARATTERISTICHE:

- Realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Geometria studiata per garantire un'ottima fuoriuscita del prodotto.
- Dotata di palette raschianti intercambiabili in poliossimetilene (POM).
- Diametro di 230 mm a 12 fili per la perfetta emulsione.
- Velocità automaticamente gestita dal software.



IL RISULTATO È UN PRODOTTO **PIÙ LEGGERO** E PIACEVOLE AL PALATO



VIDEO

Crema al burro



VIDEO

Pâte à bombe



VIDEO

Crema moussoline

