

FICHE TECHNIQUE

Préparation — Appareils manuels

Capsule siphon ISI

3 références disponibles : ISI capsules N2O professionnelles 8.4 g boîte de 10 ; ISI capsules N2O professionnelles 8.4 g boîte de 24 ; ISI capsules N2O professionnelles 8.4 g boîte de 50.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références iBoulange	MA-044181, MA-044184, MA-044186
Marque	Matfer — ISI
Matière	Gaz
Couleur	Rouge — finition brossé
Pays d'origine	Autriche
Code douane	28112930
Unité de vente	1

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Hauteur	Longueur	Largeur	Diamètre	Poids net	Code EAN
MA-044181	044181	70 mm	90 mm	40 mm	18 mm	303 g	9002377007027
MA-044184	044184	68 mm	148 mm	57 mm	18 mm	720 g	9002377007249
MA-044186	044186	85 mm	190 mm	67 mm	18 mm	1,497 kg	9002377007454

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI	■ Capsules N²O nouvelle contenance 8,4g
■ Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse)	■ Economise la crème
■ Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût	■ Réduit le coût de chaque portion
■ Produit une crème chantilly naturelle, sans additif	■ Réduit le nombre de capsules à recycler
■ Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable	■ Vente interdite aux mineurs

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr