

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mieszanka-do-lodow-wloskich-smak-czekoladowy-mlwc-p-57000.html>



Mieszanka do lodów włoskich | smak czekoladowy | MLWC

Cena brutto	96,43 zł
Cena netto	78,40 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoMLWC
Kod producenta	MLWC
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Mieszanka w proszku do przygotowania lodów włoskich, doskonała do stosowania zarówno w maszynach o napowietrzaniu mechanicznym (pompami) jak i grawitacyjnym. Wysoki stopień napowietrzenia przez maszynę: grawitacyjnie nawet 25%, mechanicznie (pompami) nawet 100% Wysoka jakość produktu Brak konieczności dodawania mleka przy sporządzaniu masy lodowej (mleko w składzie produktu) Znakomita powtarzalność wyrobu gotowego = usatysfakcjonowani, powracający konsumenci Opakowanie jednostkowe: 2 kg, Opakowanie zbiorcze: karton 10 kg. Receptura: woda z mieszanką w stosunku 2:1 - 4l wody na 2 kg mieszanki Sposób użycia: Wszystkie składniki mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji (przy zastosowaniu różgi). Odstawić na 15 minut. Ponownie intensywnie przemieszać różgą i wlać do zbiornika maszyny do lodów. Zapas masy lodowej (nie zadozowanej do maszyny) można przechowywać w urządzeniu chłodniczym w temperaturze od 0°C do 5°C nie dłużej niż 24 h. Przed zadozowaniem ujednolodnić przechowywaną wcześniej masę poprzez intensywne mieszanie różgą. Parametry techniczne: Waga: 2 kg Smak: czekoladowy Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia