

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/mieszanka-do-lodow-wloskich-smak-smietankowy-mlws-p-57001.html>



## Mieszanka do lodów włoskich | smak śmietankowy | MLWS

Cena brutto	<b>80,69 zł</b>
Cena netto	<b>65,60 zł</b>
Dostępność	<b>Na zamówienie</b>
Numer katalogowy	<b>RestoMLWS</b>
Kod producenta	<b>MLWS</b>
Producent	<b>Resto Quality</b>
Informacje o bezpieczeństwie	<b>Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).</b>

### 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 napowietżenia 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 włączyć 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 ujednorodnić przechowywaną wcześniej masę poprzez intensywne mieszanie różgą. Parametry techniczne: Waga: 2 kg Smak: śmietankowy 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