

HotWhip®

Art. Nr. 8230



HotWhip® – Die geniale Küchenhilfe

Sparen Sie Zeit bei der Herstellung von frisch zubereiteten Saucen, Mousses oder luftig leichter Zabaione mit dem neuen HotWhip® von Kisag.

Für Stosszeiten sind Sie gerüstet. Sie produzieren im Voraus und können so Ihre delikatsten Saucen und Desserts in ausreichenden Mengen servierbereit und in der gewünschten Temperatur bereithalten. Durch das schonende Rühren bildet sich keine Haut und die richtige Konsistenz bleibt erhalten.

HotWhip® ist in Qualitäts-Edelstahl gefertigt. Das Gerät ist einfach zu bedienen und zu reinigen. Der Becher und das Messer sind spülmaschinenfest.



HotWhip®
Art. Nr. 8230



Technische Daten

Artikel-Nr.:	8230
Abmessungen:	Höhe: 355 mm Breite: 152 mm Tiefe: 255 mm
Gewicht:	7.6 kg
Becherinhalt:	2 l Max. Füllmenge: 1 l
Nennleistung:	230 VAC/ 350 Watt; 50 Hz
Dauerbetrieb:	max. 3 Stunden
Tourenzahl:	900-6000 Umdrehungen pro Min.
Heizleistung:	450 Watt
Temperaturbereich:	Kalt oder heizbar, 40 - 95 °C



Kisag AG
CH-4512 Bellach

Tel. +41 (0)32 617 32 60
Fax +41 (0)32 617 32 70
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch

Kisag
Switzerland