

# GRÄDDBLÅSARE CREAM KING



**SPARA GRÄDDE - SPARA TID -  
SPARA PENGAR**

**MED EN GRÄDDBLÅSARE SPARAR DU  
GRÄDDE FÖR VARJE LITER OVISPAD  
GRÄDDE FÅR DU UPP TILL 4 LITER  
FÄRDIGVISPAD KALL GRÄDDE MED HÖG  
KVALITET OCH LÅNG HÅLLBARHET.**

Hagesana Cream King gräddblåsare blåser kyld luft i grädden under vispningen. Luften tillsätts genom minimala hål i botten på kitteln och på detta sätt bildas ytterst små luftbubblor som lägger sig runt fettcellerna. Resultatet blir en kall, luftig och stabil produkt med hög kvalitet. Vill ni blanda något med grädden är detta inga problem. Bara lyft på locket och tillsätt de ingredienser ni önskar.

Genomsnittlig visp-tid per omgång är 5 till 7 min.

Samtliga storlekar går att få i följande utföranden:

- Standard
- Standard Automatic
- AStz - Automatic sterilization
- Cream King SE 3



Som en extra garant för en säker livsmedels-  
hantering finns CREAM KING i två modeller  
med automatisk sterilisering. Modellerna  
Automatic Sterilization och SE 3 är utrustade  
för sterilisation med ozon.

Cream King gräddblåsare är mycket enkel att  
rengöra och underhålla.

Både kittel, lock och rörverktyg är av rostfritt  
stål och kan diskas i diskmaskin.

Köldmedium är R 134 a



Samtliga modeller går att få med följande kapacitet; 1-6 lit, 2-10 lit, 4-20 lit och 4-30 lit.

Panea AB

TEL: 08-510 00 300 FAX: 08-510 00 371

Box 414 · 194 04 Upplands Väsby

info@panea.se

www.panea.se

# panea