



Cream Profi Whip.

- The professional cream whipper for all cold applications.
- El Batidor de crema profesional para todas las aplicaciones en frío.
- Le fouetteur professionnel pour toutes les applications à froid.



Cold applications



Dishwasher-safe



NSF-certified / Meets HACCP requirements

3-year warranty

Compatible Accessories.



THE CREAM SPECIALIST.

The professional cream whipper for coffee shops, ice cream parlors, pastry shops, and wherever fresh whipped cream is served.

Yields 4-5 times whipped cream from liquid contents. Create your own flavors, LTO's and creative desserts. Available in 0.5L / 1 Pt. and 1.0L / 1 Qt.

Entirely dishwasher safe with its stainless steel bottle and head. Head features a protective silicone grip and removable stainless steel valve for easy cleaning.

EL ESPECIALISTA EN CREMAS.

El batidor de nata profesional para cafeterías, heladerías, pastelerías y dondequiera que se sirva nata recién montada.

Rinde de 4 a 5 veces más crema batida a partir de contenido líquido. Crea tus propios sabores, LTO y postres creativos. Disponible en 0,5 l / 1 pinta estadounidense y 1,0 l / 1 cuarto de galón estadounidense.

Totalmente apto para lavavajillas con botella y cabezal de acero inoxidable. El cabezal cuenta con una empuñadura protectora de silicona y una válvula de acero inoxidable extraíble para una fácil limpieza.

LE SPÉCIALISTE DE LA CRÈME.

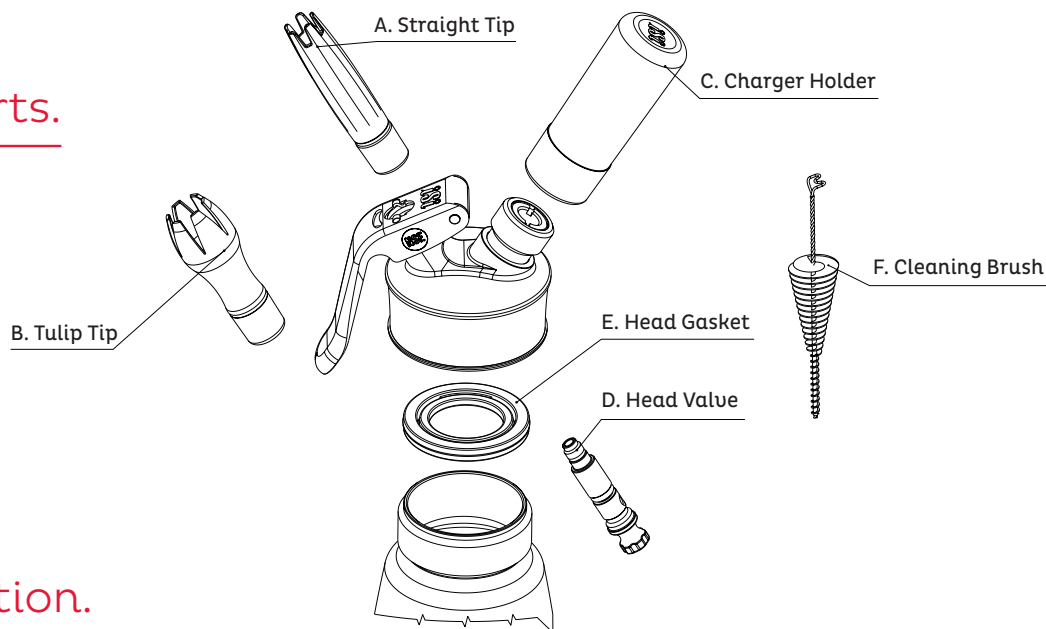
Le fouetteur à crème professionnel pour les cafés, les bars laitiers, les pâtisseries et partout où de la crème fouettée fraîche est servie.

Donne 4 à 5 fois de la crème fouettée à partir du contenu liquide. Créez vos propres saveurs, LTO et desserts créatifs. Disponible en 0,5 L / 1 pinte US et 1,0 L / 1 pinte US.

Va entièrement au lave-vaisselle avec sa bouteille et sa tête en inox. La tête est dotée d'une poignée protectrice en silicone et d'une valve amovible en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

Replacement Parts.

- A) 2245001
- B) 2310001
- C) 2349001
- D) 2205001
- E) 2395001
- F) 2236001



Product Information.

Size	0.5L / 1 Pint	1.0L / 1 Quart
Item No.	163001	173001
Color / Material	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stainless Steel with black head ■ Acero inoxidable con cabeza negra ■ Acier inoxidable avec tête noire 	
Application	<ul style="list-style-type: none"> ■ For fresh pure whipped cream and cold preparations only. ■ Sólo para nata montada pura fresca y preparaciones frías. ■ Pour pure chantilly fraîche et préparations froides uniquement. 	
Content	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brushed stainless steel bottle / stainless head / stainless head valve / black silicone gasket / 2 pearl plastic tips (stainless threads) / black silicone covered stainless charger holder / cleaning brush. ■ Botella de acero inoxidable cepillado / cabezal de acero inoxidable / válvula de cabezal de acero inoxidable / junta de silicona blanca / 2 puntas de plástico perlado (hilos inoxidables) / soporte cargador inoxidable recubierto de silicona negra / cepillo de limpieza ■ Bouteille en inox brossé / tête en inox / valve de tête en inox / joint de silicone blanc / 2 embouts en plastique perlé (fils inox) / support de chargeur en inox recouvert de silicone noir / brosse de nettoyage 	

■ Head and bottle are not sold as separate replacement parts.

■ El cabezal y la botella no se venden como piezas de repuesto por separado.

■ La tête et la bouteille ne sont pas vendues comme pièces de rechange distinctes.