



# Gourmet Whip.

- Multifunctional food whipper for all cold and warm applications.
- Batidor de alimentos multifuncional para todos para todas las aplicaciones frías y cálidas.
- Fouet multifonction pour toutes les applications froides et chaudes.



Cold and warm applications



Dishwasher-safe



NSF-certified / Meets HACCP requirements

3-year warranty

## Compatible Accessories.



**THE ALL PURPOSE TOOL FOR THE KITCHEN AND BAR.**

For the preparation of light and fluffy espumas, appetizers, warm and cold sauces and whipped soups, as well as whipped cream and desserts.

Keep warm in bain-marie up to 75°C / 165°F.

Head with protective silicone grip and fixed stainless steel valve for easy dispensing, safe for warm preparations.

Heat resistant silicone gasket with removal tab for quick and hygienic cleaning.

Stainless steel bottle and head – designed for professional use.

**LA HERRAMIENTA TODO USO PARA COCINA Y BAR.**

Para la preparación de espumas ligeras y esponjosas, aperitivos, salsas frías y calientes y sopas batidas, también nata montada y postres.

Mantener caliente al baño María hasta 75°C / 165°F.

Cabezal con empuñadura protectora de silicona y válvula fija de acero inoxidable para una fácil dosificación, segura para preparaciones calientes.

Junta de silicona resistente al calor con lengüeta de extracción para una limpieza rápida e higiénica.

Botella y cabezal de acero inoxidable, diseñados para uso profesional.

**L'OUTIL TOUT USAGE POUR LA CUISINE ET LE BAR.**

Pour la préparation d'espumas légers et moelleux, d'entrées, de sauces chaudes et froides et de soupes fouettées, ainsi que de chantilly et de desserts.

Garder au chaud au bain-marie jusqu'à 75°C / 165°F.

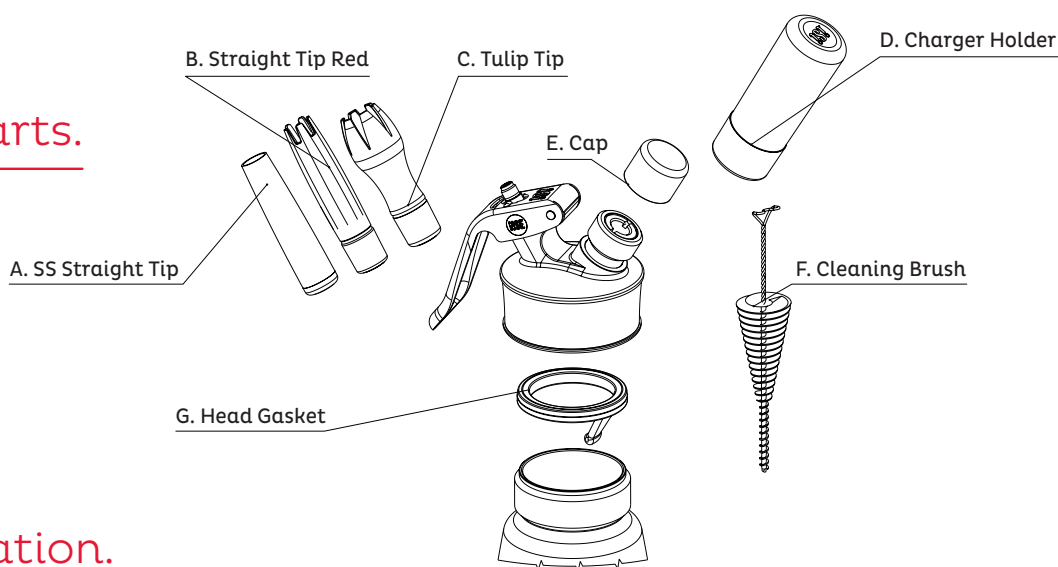
Tête avec protection en silicone et valve fixe en inox pour une distribution facile, sans danger pour les préparations chaudes.

Joint en silicone résistant à la chaleur avec languette de retrait pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Bouteille et tête en acier inoxydable – conçues pour un usage professionnel.

**Replacement Parts.**

- A ) 2316001
- B ) 2292001
- C ) 2293001
- D ) 2348001
- E ) 2291001
- F ) 2236001
- G ) 2290001



**Product Information.**

Size	0.25L / 1/2 Pint	0.5L / 1 Pint	1.0L / 1 Quart
Item No.	140301	160301	170301
Color / Material	■ Stainless steel with red head	■ Acero inoxidable con cabeza roja	■ Acier inoxydable avec tête rouge
Application	<p>■ Multi functional food whipper for all warm and cold applications: whipping cream, making espumas, desserts, sauces, soups, cocktail foams, and rapid infusions.</p> <p>■ Batidor de alimentos multifuncional para todas las aplicaciones frías y calientes: montar nata, hacer espumas, postres, salsas, sopas, espumas de cóctel e infusiones rápidas.</p> <p>■ Fouet multifonctions pour toutes applications chaudes et froides: chantilly, préparation d'espumas, desserts, sauces, soupes, mousses cocktails et infusions rapides.</p>		
Content	<p>■ Brushed stainless steel bottle / stainless head / fixed valve / red silicone gasket / 2 red plastic tips (stainless threads) / stainless tip / red silicone covered stainless charger holder / cleaning brush/ dust cover.</p> <p>■ Botella de acero inoxidable cepillado / cabezal de acero inoxidable / válvula fija / junta de silicona roja / 2 puntas de plástico rojas (rosas de acero inoxidable) / punta de acero inoxidable / soporte del cargador de acero inoxidable cubierto de silicona roja / cepillo de limpieza / cubierta antipolvo</p> <p>■ Bouteille en inox brossé / tête en inox / valve fixe / joint de silicone rouge / 2 embouts de plastique rouge (filetage inox) / Embout en acier inoxydable/support de chargeur en acier inoxydable recouvert de silicone rouge/brosse de nettoyage/couvercle anti-poussière</p>		

■ 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.