



# SIFÓN CREMA BATIDA CHANTILLY ACERO INOXIDABLE 1 LT. GASTROMAQ

**CODIGO:** 7401

- El Sifón Crema Batida Chantilly Acero Inoxidable 1.0 lt. Gastromaq es un equipo de alto rendimiento, indispensable en la cafetería y pastelería moderna en Chile. A diferencia de los sifones de aluminio, este modelo de acero inoxidable es más resistente, higiénico y permite trabajar con preparaciones tanto frías como calientes (baño maría), lo que amplía enormemente las posibilidades del chef.
- Material: Cuerpo y cabezal de Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatibilidad: Cargas de NO2 (Óxido Nitroso) estándar de 8g.
- Accesorios Incluidos: 3 boquillas de decoración (acero/polímero), cepillo de limpieza y portacápsulas.
- Versatilidad Térmica: Al ser de acero inoxidable, puede mantenerse en frío o utilizarse en baño maría para espumas calientes (técnicas de vanguardia), algo que los sifones de plástico o aluminio no permiten con seguridad.
- Máxima Higiene: El acero inoxidable no transfiere sabores ni olores y es totalmente resistente a los ácidos de las frutas, cumpliendo con las estrictas normas sanitarias chilenas.



- Ahorro de Insumos: Permite obtener hasta el doble de volumen de crema batida en comparación con el batido tradicional, optimizando el costo por porción en cafeterías.
- Durabilidad Industrial: Diseñado para soportar la presión constante del uso comercial diario sin fatiga del material.
- Cafetería: Crema Chantilly perfecta para cafés y chocolates calientes.
- Repostería: Rellenos rápidos de pasteles y decoraciones de precisión.
- Cocina de Vanguardia: Elaboración de espumas ligeras, salsas aireadas y mousses instantáneos.

---

**Categorías:** Accesorios de cocina

- El Sifón Crema Batida Chantilly Acero Inoxidable 1.0 lt. Gastromaq es un equipo de alto rendimiento, indispensable en la cafetería y pastelería moderna en Chile. A diferencia de los sifones de aluminio, este modelo de acero inoxidable es más resistente, higiénico y permite trabajar con preparaciones tanto frías como calientes (baño maría), lo que amplía enormemente las posibilidades del chef.
- Material: Cuerpo y cabezal de Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatibilidad: Cargas de NO2 (Óxido Nitroso) estándar de 8g.
- Accesorios Incluidos: 3 boquillas de decoración (acero/polímero), cepillo de limpieza y portacápsulas.
- Versatilidad Térmica: Al ser de acero inoxidable, puede mantenerse en frío o utilizarse en baño maría para espumas calientes (técnicas de vanguardia), algo que los sifones de plástico o aluminio no permiten con seguridad.
- Máxima Higiene: El acero inoxidable no transfiere sabores ni olores y es totalmente resistente a los ácidos de las frutas, cumpliendo con las estrictas normas sanitarias chilenas.
- Ahorro de Insumos: Permite obtener hasta el doble de volumen de crema batida en comparación con el batido



tradicional, optimizando el costo por porción en cafeterías.
- Durabilidad Industrial: Diseñado para soportar la presión constante del uso comercial diario sin fatiga del material.
- Cafetería: Crema Chantilly perfecta para cafés y chocolates calientes.
- Repostería: Rellenos rápidos de pasteles y decoraciones de precisión.
- Cocina de Vanguardia: Elaboración de espumas ligeras, salsas aireadas y mousses instantáneos.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 1.0 Litros