

## MONATSANGEBOT MAI 2018: FRONT COOKING EIS

## PROOZIONE MAGGIO 2018: PIASTRA CONGELANTE

**Front Cooking Eisplatte:** Die perfekte Ergänzung unserer Kühlungsproduktauswahl ist Crio, eine innovative Einfrierplatte, die bis zu  $-25^{\circ}\text{C}$  regelmäßig Grad nach Grad einfrieren kann. Eine einfache und gleichzeitig kreative Methode, die es Ihnen erlaubt, sensationelle Kreationen zu gestalten, die Ihre Kunden zum Staunen bringen werden.

Durch die Hervorhebung der Natürlichkeit der Zutaten werden Sie die Fantasie Ihrer Kunden mit der Eiscreme überraschen und anregen: somit werden der Genuss und die Qualität der ältesten Methode zur Eisproduktion die heute wieder modern geworden ist, wiederentdeckt.

Man kann aber durch die rasche und gesteuerte Kühlung auch vieles andere machen, zum Beispiel kann man aus Saucen, Pürees und Cremes feste bzw. halbfeste Kreationen machen. Oder man kann auch Kreationen mit doppelter Festigkeit machen, die innen zart und außen knusprig sind: was für eine einzigartige und feine Geschmackserfahrung!

**Piastra congelante:** La gamma del gelato è completata da Crio, l'innovativa piastra congelante capace di raffreddare fino a  $-25^{\circ}\text{C}$  grado per grado. Un metodo tanto semplice quanto creativo il quale permette creazioni sensazionali che lasceranno i vostri clienti sbalorditi.

Esaltando la naturalezza degli ingredienti, sorprendete e stuzzicate la fantasia dei vostri ospiti grazie al gelato spatolato, riscoprendo il piacere e la qualità del metodo più antico, oggi reso moderno, per produrre gelato. Ma anche trasformare salse, puree o creme in creazioni solide o semi-solide grazie al congelamento rapido e controllato. Oppure creazioni dalla duplice consistenza, delicate al cuore e croccanti all'esterno, per un'esperienza unica e emozionante!



### **Technische Daten / Dati tecnici:**

Temperaturbereich / Temperatura:	- 25 °C
Leistung Kompressor / Potenza compressore:	250 W
Anschlusswert / Alimentazione:	220/240 V – 50 Hz.

**AKTIONSPREIS / PREZZO PROMOZIONE**

**€ 2.100,00 + IVA**