

### Identification

Désignation	<b>Siphon professionnel inox - cuve inox - tête inox - 1L</b>
Référence	GL338
Code barres	3325980041131
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	CHINE
Marque	GOBEL
Code fiscal	7323930000

### Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique
-------	---------------------------

### Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)	14 x 9.5 x 37 (L x l x H)	
Poids produit nu (kg)	1.12 Kg	
Matériaux	Inox	
Accessoires	Oui	
Pièces détachées	Non	
Mode d'emploi	Oui	
Garantie	2 ans	
Brevet	Non	
Autre		
Produit Elec.	Puissance (W)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

### Conditionnement produit

Type d'emballage	Carton
Dimensions (cm)	10.5 x 10.5 x 37.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (kg)	1.2

### Logistique

#### Inner

#### Master

Quantités	1 pcs	12 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



### Description

Diamètre de cuve : 9.5 cm

**POLYVALENT** : Siphon professionnel inox conforme NF D21-901, pour la réalisation de vos préparations légères et crémeuses, froides ou chaudes : chantilly, sauces, espumas, etc.

**QUALITÉ PROFESSIONNELLE** : La structure du siphon en acier inoxydable (cuve et tête), résistante et durable, permet de réaliser des préparations jusqu'à des températures de 70°C (bain marie).

**SÉCURITÉ** : Les siphons GOBEL répondent aux exigences de la norme française de sécurité NF D21-901 (test réalisé par un laboratoire français LNE) et sont certifiés TÜV

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage

Utilisation avec cartouches de gaz N<sub>2</sub>O (ex : réf. GL336 ou réf. GL337) - Non fournies - Maximum 2 cartouches par siphon