

EZ 7405 2 IN1 GELATIERA CON YOGURTIERA

- per la preparazione di gelato, sorbetto, frozen yogurt e yogurt in meno di 30 minuti* - grazie al raffreddamento attivo del compressore non è necessario raffreddare preventivamente il contenitore del gelato
- innovativa funzione 2 in 1 "warm & cold" per la preparazione dello yogurt - al termine della preparazione lo yogurt di raffredda automaticamente
- corpo completamente in acciaio inossidabile di alta qualità con un moderno funzionamento a LED touch
- grande contenitore per il gelato della capacità di 2 l: ideale per più persone
- Ricettario con deliziose ricette di diversi tipi, per gelato, sorbetto, yogurt, frozen yogurt, vegan
- funzione automatica keep-cooling (60 min) per raffreddare ulteriormente al termine della preparazione
- timer digitale, regolabile al minuto
- Indicazione della temperatura
- Coperchio con apertura per aggiungere altri ingredienti
- *Dipende dalla ricetta, dalla quantità e dalla temperatura degli ingredienti.

PANORAMICA INFORMAZIONI IMPORTANTI

Art.-Nr.	EZ 7405
Potenza	180 Watt
Colore / Materiale	spazzolato / argento / acciaio inossidabile
Lunghezza del cavo	80 cm
Dimensioni Imballo (LxPxA)	48,7 x 34,0 x 30,5 cm
Peso lordo compreso l'imballaggio	12,77 kg
Dimensioni del prodotto (LxPxA)	43,0 x 29,0 x 22,5 cm
Peso netto	11,57 kg
Cartone colorato (unità)	1 Pz.
EAN	4008146030048
Altre caratteristiche speciali	– Spegnimento automatico: sì – Pulsante ON/OFF: sì – Capacità: 2 Litri – Timer: sì

Dettagli del prodotto



Per preparare gelati, sorbetti, frozen yogurt e yogurt in meno di 30 minuti. Grazie al raffreddamento attivo del compressore non è necessario raffreddare preventivamente il contenitore del gelato.



Corpo in acciaio inossidabile di alta qualità con un moderno funzionamento LED touch. Timer digitale, regolabile al minuto.



Grande contenitore per il gelato della capacità di 2 l: ideale per più persone.



Coperchio con pratica apertura per aggiungere altri ingredienti.



Include paletta per il gelato e misurino.



Facile pulizia grazie al reinvestimento del contenitore del gelato .