

Professionelle Eismaschine mit eigenem Kompressor

29.06.2007, 16:56 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Eismaschine aus Edelstahl mit Kompressor

Wenn man sicher wissen möchte, was im Eis und Sorbet drin ist

Speiseeis und Sorbets bestehen vorwiegend aus rohen Zutaten wie Sahne, Eiern, Wasser und Früchten. Allfällige Bakterien und Salmonellen werden bei der Zubereitung nicht abgetötet, sondern sogar konserviert. Deshalb ist besonders in den heissen Sommermonaten ein schnelles und hygienisches Vorgehen gefragt. Aus diesem Grund existieren spezielle Eismaschinen, die sich in professionellen Ausführungen bisher nur in Eisdielen und grössere gastronomische Betrieben rechneten.

Nun gibt es eine kleinere Eismaschine aus Edelstahl, welche auch in privaten Küchen eingesetzt werden kann. Wie ihre grösseren Vorbilder verfügt das Gerät über einen eigenen Kompressor, der bis zu 1,5 Liter Speiseeis und/oder Sorbet in weniger als 30 Minuten herunterkühlt.

Produktbezeichnung: Professionelle Eismaschine, selbstkühlend, mit Kompressor

Material: Edelstahl und Kunststoff

Aussenmasse: 40 x 30 x 32 cm

Gewicht: 12,4 kg

Leistungsaufnahme: 150 W

Bedienung: Digitale LCD-Anzeige, Softtouch-Bedienfeld

Extras: Eiskelle, Massbecher, Rezeptvorschläge

Hersteller: BESTRON

Bezugsquelle: www.mastercuisine.com

Kostenlose Rezepte: www.kochmeister.com , www.kochbu.ch, www.weinportale.de

Portrait

Der dreisprachige Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen. Seit 2000 beliefert MasterCuisine online und weltweit ambitionierte Hobbyköche sowie Profis mit den Erzeugnissen etablierter Hersteller. Mit Angabe der Quelle sind sämtliche bisher veröffentlichten Informationen bei <http://www.benbor.com/news.html> frei verwendbar.

News-ID: 143750 • Views: 4133 (Stand: 26.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/143750/Professionelle-Eismaschine-mit-eigenem-Kompressor.html>