



Professional.



DE







Create.
New.
Taste.

Professional Whippers.

Perfektes Design für
unendliche Inspiration.



	0,25 L		1403		
	0,5 L	1630	1603	1801	
	1 L	1730	1703		1815 1790

	Kalte Anwendungen	x	x	x	x	x
	Warme Anwendungen		x	x	x	
	Thermoisoliert			x	x	
	Freistehend für Selbstbedienung				x	
	Geschirrspültauglich	x	x	x	x	x
	NSF zertifiziert	x	x	x	x	x

Kapseln



Professional Chargers	10 Stk. / 0702 24 Stk. / 0724 50 Stk. / 0745	x	x	x	x	
Nitro Chargers	16 Stk. / 0705					x

Accessoires



Rapid Infusion	2722		x			
Whipper Holder	2725	x	x	x		
Trichter & Sieb	2714	x	x	x	x	x
Hitzeschutz	0,5 L / 2723 1 L / 2724		x			
Whipper Cap	2726	x	x	x		
Edelstahltüllen	2717	x	x	x		
Nadeltüllen	2718	x	x	x		
Dekorationstüllen	2715	x	x	x		
Ersatzteilset	2209		x	x		
Ersatzteilset	3082	x				

Cream Profi Whip.

Das professionelle Sahnegerät
für alle kalten Anwendungen.



Kalte Anwendungen



Geschirrspültauglich



NSF zertifiziert / unterstützt HACCP

Passende Accessoires.



Cream Profi Whip.

Der Experte für Sahne und mehr. Ideal für den professionellen Einsatz in Kaffeehäusern, Konditoreien, Bäckereien und Eissalons.

Reduzierte Kosten durch doppelten bis hin zu fünffachem Output im Vergleich zu anderen Zubereitungsmethoden.

Gerätekopf mit Silikon-Griffschutz und entnehmbarem Edelstahlkolben zur einfachen Reinigung.

Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz.



Produktinformation.

Größe	0,5 L	1 L
Art. Nr.	1630	1730
Farbe / Material	Edelstahl gebürstet / Kunststoff weiß / Silikon schwarz	
Anwendungsbereich	Für frische, pure Sahne und Desserts. Nur für kalte Anwendungen.	
Inhalt	Edelstahlflasche, Edelstahlgerätekopf, Kopfdichtung, Tulpentülle, Sterntülle, Reinigungsbürste, Kapselhalter	
2 Jahre Garantie	x	x

Gourmet Whip.

Das Multifunktionstool
für alle Anwendungen.



Kalte und warme Anwendungen



Geschirrspültauglich



NSF zertifiziert / unterstützt HACCP

Passende Accessoires.



Gourmet Whip.

Der Alleskönner für die Küche. Zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts.

Reduzierte Kosten durch doppelten bis hin zu fünffachem Output im Vergleich zu anderen Zubereitungsmethoden.

Warmhalten in der Bain-Marie bei max. 75° C – so bleibt der Inhalt bis zum Servieren warm.

Gerätekopf mit Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahldosierventil für einfachste Dosierung auch bei Warmanwendungen.

Temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche – für schnelle und hygienische Reinigung.

Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz.



Produktinformation.

Größe	0,25 l	0,5 L	1 L
Art. Nr.	1403	1603	1703
Farbe / Material	Edelstahl gebürstet / Kunststoff / Silikon rot		
Anwendungsbereich	Multifunktionstool für alle warmen und kalten Zubereitungen wie Schlagsahne, Espumas, Desserts, Saucen und Suppen.		
Inhalt	Edelstahlflasche, Edelstahlgerätekopf, Kopfdichtung, gerade Edelstahltülle, Tulpentülle, Sterntülle, Reinigungsbürste, Kapselhalter, Staubkappe		
2 Jahre Garantie	x	x	x

Thermo Whip.

Thermoisoliertes Multifunktionsstool
für alle Anwendungen.



Kalte und warme Anwendungen



Thermoisoliert



Geschirrspültauglich



NSF zertifiziert / unterstützt HACCP

Passende Accessoires.



Thermo Whip.

Der Alleskönner für Küche und Catering zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Schlag- sahm e und Desserts.

Reduzierte Kosten durch doppelten bis hin zu fünffachem Output im Vergleich zu anderen Zubereitungsmethoden.

Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz.

Gerätekopf mit Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahl Dosierventil für einfachste Dosierung auch bei Warmanwendungen.

Doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahl- flasche mit maximaler Thermoleistung ermöglicht stundenlanges Kühlhalten oder Warmhalten.



Produktinformation.

Größe	0,5 L
Art. Nr.	1801
Farbe / Material	Edelstahl gebürstet / Kunststoff / Silikon rot
Anwendungsbereich	Multifunktionstool für alle warmen und kalten Zubereitungen wie Schlagsahne, Espumas, Desserts, Saucen und Suppen.
Inhalt	Edelstahlthermoflasche, Edelstahlgerätekopf, Kopfdichtung, gerade Edelstahltülle, Tulpentülle, Sterntülle, Reinigungsbürste, Kapselhalter, Staubkappe
Garantie	2 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung 5 Jahre Garantie auf die Isolierungsleistung des Flaschenkörpers

Thermo XPress Whip PLUS.

Freistehendes Sahnegerät mit
Thermoisolation zur Selbstbedienung.



Kalte und warme Anwendungen



Thermoisoliert



Freistehend für Selbstbedienung



Geschirrspültauglich



NSF zertifiziert / unterstützt HACCP

Passende Accessoires.



Thermo XPress Whip PLUS.

Der Eigenständige für den Einsatz in Cafés, Konditoreien, Hotels und im Bereich des Caterings. Zur einfachen Zubereitung von frischer Schlagsahne, cremigen Desserts, aufgeschlagenen Cremesuppen, Saucen und Fingerfood.

Standgerät mit komfortabler Hebelbedienung zum einfachen, gleichmäßigen und sicheren Portionieren – sowohl in der Küche als auch zur Selbstbedienung durch den Gast.

Reduzierte Kosten durch doppelten bis hin zu fünffachem Output im Vergleich zu anderen Zubereitungsmethoden.

Doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahlflasche mit isoliertem Gerätekopf für stundenlange Thermoleistung.

Leicht abziehbare Garniertülle und Adapter zur schnellen Zwischenreinigung. Rutschfeste Tropftasse aus Silikon mit Edelstahleinsatz – für sauberes und hygienisches Arbeiten.



Produktinformation.

Größe	1 L
Art. Nr.	1815
Farbe / Material	Edelstahl poliert / Kunststoff / Silikon rot
Anwendungsbereich	Freistehendes Sahnegerät hält Zubereitungen wie Espumas, Schlagsahne, Desserts, Suppen und Saucen stundenlang kalt oder warm.
Inhalt	Edelstahlthermoflasche, Gerätekopf, Steigrohr, Sterntülle, Tüllenadapter, Druckknopf, Kapselhalter, Staubkappe, Reinigungsbürste, Tropftasse, Hebel
Garantie	2 Jahre Garantie auf Material und Verarbeitung 5 Jahre Garantie auf die Isolierungsleistung des Flaschenkörpers

iSi Nitro.

The smooth revolution.



Kalte Anwendungen



Geschirrspültauglich



NSF zertifiziert / unterstützt HACCP

Passende Accessoires.



iSi Nitro.

Nitro Coffee in Barista-Qualität genießen.

Nitro Coffee ist mit Stickstoff versetzter kalt gebrühter Kaffee, welcher von Natur aus weniger Bitterstoffe enthält. Nitro Coffee ist nicht nur optisch ein Hingucker, sondern überzeugt auch mit unglaublicher Aromenvielfalt und einem milden, cremigen Geschmack.

Zur Zubereitung von Nitro Coffee, Tea und Cocktails sowie anderen Nitro-Kreationen.

Nur für kalte Anwendungen bis max. 30°C geeignet.

Gerätekopf mit rutschfestem Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahlventil für einfachste Dosierung bei allen Nitro-Anwendungen.

Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl - entwickelt für den professionellen Einsatz.



2360



2359



2358



2357



2236

Produktinformation.

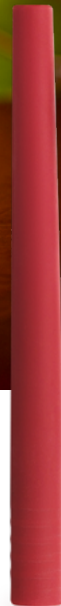
Größe	1 L
Art. Nr.	1790
Farbe / Material	Edelstahl gebürstet / Kunststoff / Silikon braun
Anwendungsbereich	Zur Zubereitung von Nitro Coffee, Tea und Cocktails sowie anderen Nitro-Kreationen.
Inhalt	Edelstahlflasche, Gerätekopf, Kopfdichtung, Edelstahl-Dosiertülle, Reinigungsbürste, Kapselhalter
2 Jahre Garantie	x

Rapid Infusion.

Accessoire zum einfachen und schnellen Aromatisieren von Flüssigkeiten.



Geschirrspültauglich



Passende Whippers.



Rapid Infusion.

Mit dem iSi Gourmet Whip und dem Rapid Infusion Accessoire wird das Aroma von Kräutern, Gewürzen und Früchten schnell und einfach in Flüssigkeiten wie Alkohol, Wasser, Öl oder Essig übertragen. Was früher Tage oder sogar Wochen dauerte, reduziert sich mit der Rapid Infusion Technik auf wenige Minuten.

Einfach Rapid Infusion Accessoire auf den iSi Gourmet Whip aufschrauben und mit einer iSi Sahnekapsel unter Druck setzen. Dadurch werden die Aromastoffe in die Flüssigkeit eingebunden, die eine einzigartige Geschmacksnote entwickelt.

Mit dem Zubehör kann der Druck einfach abgelassen und entweichender Schaum oder Flüssigkeit in einem Behälter aufgefangen werden.



Produktinformation.

Größe	Passend für iSi Gourmet Whip 0,25 L / 0,5 L / 1 L
Art. Nr.	2722
Farbe / Material	Edelstahl poliert / Silikon rot
Anwendungsbereich	Einfaches und schnelles Aromatisieren von Flüssigkeiten wie Alkohol, Wasser, Öl und Essig mit Kräutern, Gewürzen und Früchten.
Inhalt	Sieb dichtung montiert auf einem Edelstahlsieb, Entlüftungsröhr, Silikonröhr, Reinigungsbürste
2 Jahre Garantie	x

Whipper Holder.

Hält iSi Whippers
jederzeit griffbereit.



Geschirrspültauglich

Passende Whippers.



Whipper Holder.

Hält iSi Whippers stets einsatzbereit und sorgt für eine einfache Handhabung.

Da das Gerät stabil am Kopf gelagert wird, bleibt die Mischung von Zutaten und Gas innerhalb der Flasche stabil und sorgt für eine gleichbleibende Konsistenz der Masse während der gesamten Anwendung.

Kein Schütteln zwischen den Anwendungen nötig.

Aus hochwertigem Edelstahl und Silikon – entwickelt für den professionellen Einsatz.



Produktinformation.

Größe	Passend für alle Cream Profi Whip, Gourmet Whip und Thermo Whip
Art. Nr.	2725
Farbe / Material	Edelstahl gebürstet / Silikon rot
Anwendungsbereich	Whipper Holder, passend für Cream Profi Whip, Gourmet Whip und Thermo Whip, hält diese jederzeit einfach griffbereit.
Inhalt	Whipper Holder für die Zwischenlagerung der Flasche
2 Jahre Garantie	x

Trichter & Sieb.

Edelstahltrichter mit Siebeinsatz - das
Must-have für iSi Whippers in jeder Küche.



Produktinformation.

Größe	750 ml Trichter, ø 15 cm Sieb mit 0,5 mm Maschenweite
Art. Nr.	2714
Farbe / Material	Edelstahl poliert
Anwendungsbereich	Zum einfachen Passieren vor dem Einfüllen in den iSi Whip - für perfekte Kreationen im Handumdrehen.
Inhalt	Edelstahltrichter mit Siebeinsatz
2 Jahre Garantie	x

Hitze- schutz.

Silikonhülle schützt die Hände beim Anfassen der Flasche bei Warmanwendungen.



Größe	0,5 L	1 L
Art. Nr.	2723	2724
Farbe / Material	Silikon rot	
Anwendungsbereich	Hitzeschutz Cover, passend für den iSi Gourmet Whip 0,5 L und 1 L, kann in der Bain Marie bis max. 75° C verwendet werden.	
Inhalt	1 Hitzeschutz Silikonhülle	
2 Jahre Garantie	x	x

Whipper Cap.

Verschlusskappe für iSi Whippers für mehr
Effizienz und Flexibilität im Profi-Küchenalltag.



Kalte und warme Anwendungen



Geschirrspültauglich



Passende Whippers.



Whipper Cap.

Ein kleines Teil mit großer Wirkung. In der Anwendung mit original iSi-Geräten dient die iSi Whipper Cap als einfaches aber zugleich geniales Gadget, mit dem die Effizienz und Flexibilität in der Profiküche und im Barbetrieb gesteigert werden kann.

Mit der Verschlusskappe können die Whipper nicht nur gestapelt, sondern auch einfach und platzsparend transportiert bzw. gelagert werden und sind jederzeit einsatzbereit, wenn man sie braucht.

Aus hochwertigem Edelstahl und Silikon – entwickelt für den professionellen Einsatz.



Produktinformation.

Größe	Passend für iSi Cream Profi Whip, iSi Gourmet Whip und iSi Thermo Whip
Art. Nr.	2726
Farbe / Material	Edelstahl poliert / Silikon rot
Anwendungsbereich	Verschlusskappe, passend für Cream Profi Whip, Gourmet Whip und Thermo Whip, zur Vorbereitung von Suppen, Saucen, Espumas und vielem mehr.
Inhalt	1 Whipper Cap
2 Jahre Garantie	x

Edelstahl- tüllen.

Tüllen aus Edelstahl
zum Verfeinern.



Kalte und warme Anwendungen



Geschirrspültauglich



Passende Whippers.



Edelstahltüllen.

iSi Edelstahltüllen eignen sich hervorragend für die Präsentation von Sahne, Desserts, Espumas, Saucen, Suppen und vielem mehr.

Die Tüllen bestehen zu 100 % aus Edelstahl und sind spülmaschinenfest.

Die Edelstahltüllen bitte ausschließlich mit original iSi-Geräten verwenden. Kombinierbar mit dem iSi Cream Profi Whip, dem iSi Gourmet Whip und dem iSi Thermo Whip.



Produktinformation.

Art. Nr.	2717
Farbe / Material	Edelstahl gebürstet
Anwendungsbereich	Edelstahltüllen für die Präsentation von Sahne, Desserts, Espumas, Saucen und Suppen.
Inhalt	1 Edelstahl-Tulpentülle, 1 Edelstahl-Sterntülle, 1 gerade Edelstahltülle
2 Jahre Garantie	x

Nadel- tüllen.

Zum Füllen
und Dekorieren.



Kalte und warme Anwendungen



Geschirrspültauglich



Passende Whippers.



Nadeltüllen.

iSi Nadeltüllen eignen sich hervorragend zum Dekorieren, zum Füllen von Lebensmitteln, für flüssige Injektionen sowie zum Marinieren, Pikieren und Beizen.

Die Tüllen bestehen zu 100 % aus Edelstahl und sind spülmaschinenfest.

Die Nadeltüllen bitte ausschließlich mit original iSi-Geräten verwenden. Kombinierbar mit dem iSi Cream Profi Whip, dem iSi Gourmet Whip und dem iSi Thermo Whip.



Produktinformation.

Art. Nr.	2718
Farbe / Material	Edelstahl poliert
Anwendungsbereich	Ideal zum Dekorieren, Füllen von Lebensmitteln, für flüssige Injektionen sowie zum Marinieren, Pikieren und Beizen.
Inhalt	1 lange Nadeltülle 3 mm Ø, 1 lange Nadeltülle 5 mm Ø, 1 kurze Nadeltülle 3 mm Ø, 1 kurze Nadeltülle 5 mm Ø, 4 Schutzhüllen
2 Jahre Garantie	x

Dekorations- tüllen.

Zum Füllen
und Dekorieren.



Kalte und warme Anwendungen



Geschirrspültauglich



Passende Whippers.



Dekorationstüllen.

iSi Dekorationstüllen eignen sich hervorragend für Formen und Muster am Teller, das Füllen von enghalsigen Gefäßen sowie zum Dekorieren von Gerichten jeglicher Art.

Der Adapter und die drei Dekorationstüllen ermöglichen ein schnelles Wechseln der Tülle sowie die einfache Reinigung.

Die Dekorationstüllen bitte ausschließlich mit original iSi-Geräten verwenden. Kombinierbar mit dem iSi Cream Profi Whip, dem iSi Gourmet Whip und dem iSi Thermo Whip.

Die Tüllen sind spülmaschinenfest.



Produktinformation.

Art. Nr.	2715
Farbe / Material	Edelstahl poliert / transparenter Kunststoff (PP)
Anwendungsbereich	Hervorragend geeignet zum Dekorieren jeglicher Gerichte, Gestalten von Formen und Muster am Teller sowie Füllen von enghalsigen Gefäßen.
Inhalt	1 Rohrtülle, 1 Würfeltülle, 1 Rosentülle, 1 Edelstahl-Adapter
2 Jahre Garantie	x

Professional Chargers.

Die beste Wahl für maximales Aufschlagvolumen mit weniger Kalorien.
Verbesserte Aufschlaggergebnisse und reduzierte Sahnekosten.



Passende Whippers.



Professional Chargers.

Kleine Kapsel, große Vorteile.

Die neuen iSi Professional Chargers enthalten 8,4 g reines N₂O und sind perfekt auf die iSi Whippers abgestimmt, um konstante Ergebnisse zu gewährleisten.

Durch maximales Aufschlagvolumen, weniger Restmenge und mehr Portionen bei vollem Geschmack wird der Wareneinsatz reduziert und Arbeitszeit eingespart. Abhängig von der Rezeptur wird mit dem iSi-System der doppelte bis fünffache Output erreicht.

Made in Austria.



Produktinformation.

Größe	10	24	50
Art. Nr.	0702	0724	0745
Farbe / Material	Silber-Purpur / 100 % wiederverwertbarer Stahl		
	Mehr Aufschlagvolumen und höhere Stabilität bei Sahne, Desserts, Espumas, Saucen, Suppen und vielem mehr.		
Inhalt	8,4 g N ₂ O – einzeln elektronisch gewogen mit Füllgarantie		

Nitro Chargers.

Trendige Nitrogetränke in Perfektion
serviert mit dem iSi-System.



Passende Whippers.



Nitro Chargers.

Cold Brew Coffee lässt sich ganz einfach durch das Versetzen mit Stickstoff in Nitro Coffee verwandeln, der mit einer Vielfalt an Aromen, einem cremig-sanftem Mundgefühl und einzigartigem optischen Ergebnis nicht nur Kaffee-Trinker überzeugt.

Ob Kaffee-, Tee- oder Cocktail-Liebhaber – mit dem iSi Nitro System lassen sich außergewöhnliche Nitro-Drinks für jeden Geschmack zaubern.

Made in Austria.



Produktinformation.

Größe	16
Art. Nr.	0705
Farbe / Material	Metallic Bronze / 100 % wiederverwertbarer Stahl
Anwendungsbereich	Zur Zubereitung von Nitro Coffee, Tea und Cocktails sowie anderen Nitro-Kreationen.



iSi Datentabelle.

Whippers

			Packung			Überkarton				
Produkt	Inhalt (L)	Art. Nr.	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)	EAN Code	Inhalt (Stk.)	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)	Zolltarifnummer	EAN Code
Cream Profi Whip	0,5	1630	9,5 × 31,1 × 8,8	0,97	9002377016302	6	29,8 × 32,5 × 18,8	6,1	7323 9300	9002377216306
Cream Profi Whip	1,0	1730	10,4 × 34,0 × 10,5	1,14	9002377017309	6	32,0 × 35,1 × 21,6	7,2	7323 9300	9002377217303
iSi Nitro	1,0	1790	10,4 × 34,0 × 10,5	1,26	9002377017903	6	32,0 × 35,0 × 21,6	7,9	7323 9300	9002377217907
Gourmet Whip	0,25	1403	9,3 × 26,3 × 8,8	0,91	9002377014032	6	28,8 × 27,7 × 18,3	5,7	7323 9300	9002377214036
Gourmet Whip	0,5	1603	9,5 × 31,1 × 8,8	1,01	9002377016036	6	29,8 × 32,5 × 18,8	6,3	7323 9300	9002377216030
Gourmet Whip	1,0	1703	10,4 × 34,0 × 10,5	1,14	9002377017033	6	32,0 × 35,0 × 21,6	7,2	7323 9300	9002377217037
Thermo Whip	0,5	1801	10,3 × 32,1 × 10,3	1,32	9002377018016	6	31,6 × 33,5 × 21,6	8,2	7323 9300	9002377218010
Thermo XPress Whip PLUS	1,0	1815	16,0 × 36,5 × 13,0	3,10	9002377018153	1	17,5 × 37,5 × 16,0	3,4	7323 9300	9002377218157

Kapseln

			Packung			Überkarton				
Produkt	Inhalt (Stk.)	Art. Nr.	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)	EAN Code	Inhalt (Stk.)	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)	Zolltarifnummer	EAN Code
Professional Chargers	10	0702	9,1 × 6,7 × 3,7	0,3	9002377007027	36 × 10	23,5 × 19,0 × 22,0	11,5	2811 2930	9002377207021
Professional Chargers	24	0724	14,7 × 6,7 × 5,5	0,7	9002377007249	25 × 24	35,8 × 29,1 × 16,6	18,4	2811 2930	9002377207243
Professional Chargers	50	0745	19,0 × 8,4 × 6,7	1,5	9002377007454	12 × 50	39,2 × 26,6 × 15,2	18,2	2811 2930	9002377207458
Nitro Chargers	16	0705	8,4 × 8,4 × 7,2	0,4	9002377007058	24 × 16	34,8 × 26,4 × 15,8	11,4	2804 3000	9002377207052

Accessoires

			Packung			Überkarton				
Produkt	Inhalt (L)	Art. Nr.	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)	EAN Code	Inhalt (Stk.)	Abmessungen (cm)	Gewicht (kg)	Zolltarifnummer	EAN Code
Rapid Infusion		2722	20,5 × 30,6 × 3,1	0,17	9002377027223	12	46,8 × 24,8 × 34,2	3,0	7323 9300	9002377227227
Whipper Holder		2725	18,0 × 17,5 × 11,8	1,20	9002377027254	4	37,5 × 18,3 × 25,5	5,0	7323 9300	9002377227258
Trichter & Sieb		2714	33,8 × 18,4 × 11,0	0,39	9002377027148	6	38,5 × 36,0 × 28,8	3,0	7323 9300	9002377227142
Hitzeschutz	0,5	2723	13,5 × 16,5 × 2,2	0,10	9002377027230	12	25,0 × 15,0 × 20,0	1,4	3924 1000	9002377227234
Hitzeschutz	1,0	2724	15,5 × 19,5 × 2,3	0,19	9002377027247	12	31,0 × 17,5 × 20,0	1,9	3924 1000	9002377227241
Whipper Cap		2726	6,5 × 9,0 × 3,1	0,13	9002377027261	6	20,0 × 14,0 × 4,0	0,9	7323 9300	9002377227265
Edelstahltüllen		2717	14,8 × 23,0 × 3,0	0,10	9002377027179	12	31,0 × 23,6 × 15,3	1,5	7323 9300	9002377227173
Nadeltüllen		2718	14,8 × 23,0 × 2,3	0,09	9002377027186	12	31,0 × 23,6 × 15,3	1,2	7323 9300	9002377227180
Dekorationstüllen		2715	14,8 × 23,0 × 3,0	0,10	9002377027155	12	31,0 × 23,6 × 15,3	1,4	7323 9300	9002377227159
Ersatzteilset		2209	10,2 × 3,7 × 12,5	0,04	9002377022099	6	18,0 × 15,5 × 14,2	0,3	7323 9300	9002377222093
Ersatzteilset		3082	10,2 × 3,7 × 12,5	0,04	9002377030827	6	18,0 × 15,5 × 14,2	0,3	7323 9300	9002377230821

Gewichte und Abmessungen Export – Einwegpaletten.

Whippers

		Verpackung						Palettendimensionen in cm				Gewicht in kg*	
Produkt	Inhalt (L)	Stk./ Über-karton	Über-kartons/ Palette	Stk./ Palette	Lagen/ Palette	Über-kartons/ Lage	Stk./ Lage	Länge	Breite	Höhe	Volumen m³	Brutto	Netto
Cream Profi Whip	0,5	6	14	84	2	7	42	72	62	77,0	0,34	96	86
Cream Profi Whip	1,0	6	16	96	2	8	48	90	67	82,2	0,50	126	115
Gourmet Whip	0,25	6	14	84	2	7	42	72	62	67,4	0,30	90	80
Gourmet Whip	0,5	6	14	84	2	7	42	72	62	77,0	0,34	99	89
Gourmet Whip	1,0	6	16	96	2	8	48	90	67	82,0	0,49	126	115
Thermo Whip	0,5	6	16	96	2	8	48	90	67	79,0	0,48	143	132
Thermo Xpress Whip PLUS	1,0	1	24	24	2	12	12	72	62	90,0	0,43	95	84
iSi Nitro	1,0	6	16	96	2	8	48	90	67	82,0	0,49	136	125

Kapseln

		Verpackung						Palettendimensionen in cm				Gewicht in kg*	
Produkt	Inhalt (Stk.)	Stk./ Packung	Pkg./ Über-karton	Pkg./ Palette	Kapseln/ Palette	Über-karton/ Lage	Lagen/ Palette	Länge	Breite	Höhe	Volumen m³	Brutto	Netto
Professional Chargers	10	36	27	972	9.720	9	3	72	62	82,2	0,35	308	300
Professional Chargers	24	25	20	500	12.000	4	5	72	62	97,0	0,42	377	369
Professional Chargers	50	12	12	144	7.200	3	4	72	62	75,0	0,33	227	219
Nitro Chargers	16	24	20	480	7.680	4	5	72	62	94,0	0,50	239	229

Gewichte und Abmessungen Export – Europaletten.

Whippers

		Verpackung						Palettendimensionen in cm				Gewicht in kg*	
Produkt	Inhalt (L)	Stk./ Über-karton	Über-kartons/ Palette	Stk./ Palette	Lagen/ Palette	Über-kartons/ Lage	Stk./ Lage	Länge	Breite	Höhe	Volumen m³	Brutto	Netto
Cream Profi Whip	0,5	6	32	192	2	16	96	120	80	79,5	0,76	223	196
Cream Profi Whip	1,0	6	24	144	2	12	72	120	80	84,7	0,81	200	173
Gourmet Whip	0,25	6	32	192	2	16	96	120	80	69,9	0,67	210	183
Gourmet Whip	0,5	6	32	192	2	16	96	120	80	79,5	0,76	230	203
Gourmet Whip	1,0	6	24	144	2	12	72	120	80	84,5	0,81	200	173
Thermo Whip	0,5	6	24	144	2	12	72	120	80	81,5	0,78	225	198
Thermo Xpress Whip PLUS	1,0	1	56	56	2	28	28	120	80	90,0	0,86	215	198
iSi Nitro	1,0	6	24	144	2	12	72	120	80	84,5	0,81	212	185

Kapseln

		Verpackung						Palettendimensionen in cm				Gewicht in kg*	
Produkt	Inhalt (Stk.)	Stk./ Packung	Pkg./ Über-karton	Pkg./ Palette	Kapseln/ Palette	Über-karton/ Lage	Lagen/ Palette	Länge	Breite	Höhe	Volumen m³	Brutto	Netto
Professional Chargers	10	36	54	1.944	19.440	18	3	120	80	82,2	0,78	620	600
Professional Chargers	24	25	32	800	19.200	8	4	120	80	80,6	0,78	610	590
Professional Chargers	50	12	36	432	21.600	9	4	120	80	75,0	0,72	677	657
Nitro Chargers	16	24	36	864	13.824	9	4	120	80	78,2	0,78	434	414



iSi GmbH
Kuerschnergasse 4
A-1210 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com

Imported and distributed by
iSi Culinary (Changshu) Co., Ltd.
No. 13, Jinmen Road
New and Hi-tech Industrial Development Zone
215500 Changshu, Jiangsu, China
Phone +86-512 5202 8204
information.culinary.china@isi.com



www.isi.com/culinary