



Professional.



DE

Create.
New.
Taste.

Professional Whippers.

Perfektes Design für unendliche Inspiration.



| | Cream Profi Whip | Gourmet Whip | Thermo Whip | Thermo XPress Whip ^{PLUS} | iSi Nitro |
|--------|------------------|--------------|-------------|------------------------------------|-----------|
| 0,25 L | | 1403 | | | |
| 0,5 L | 1630 | 1603 | 1801 | | |
| 1 L | 1730 | 1703 | | 1815 | 1790 |



Kalte Anwendungen



Warme Anwendungen



Thermoisoliert



Freistehend für Selbstbedienung



Geschirrspültauglich



NSF zertifiziert

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

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, Tulpenfüll, Sterntüll, 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 Multifunktionstool
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 Schlagsahne und Desserts.

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

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

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

Doppelwandige, vakuumisierte Edelstahlflasche 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, Edelstahlgeräteteil, 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, vakuumisierte Edelstahlflasche mit isoliertem Geräteteil 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 | Edelstahlthermosflasche, Geräteteil, 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 Edelstahlhuentil für einfachste Dosierung bei allen Nitro-Anwendungen.

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



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, Reinigungsborste, 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 ablassen 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 | Siebdichtung montiert auf einem Edelstahlsieb, Entlüftungsrohr, Silikonrohr, 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 |



Dekorationsfüllen.

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 Tüle 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 Tülen 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 Aufschlagergebnisse 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
seruiert 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) | Zolltarif-nummer | EAN Code | |
| Cream Profi Whip | 0,5 | 1630 | 9,5 x 31,1 x 8,8 | 0,97 | 9002377016302 | 6 | 29,8 x 32,5 x 18,8 | 6,1 | 7323 9300 | 9002377216306 | |
| Cream Profi Whip | 1,0 | 1730 | 10,4 x 34,0 x 10,5 | 1,14 | 9002377017309 | 6 | 32,0 x 35,1 x 21,6 | 7,2 | 7323 9300 | 9002377217303 | |
| iSi Nitro | 1,0 | 1790 | 10,4 x 34,0 x 10,5 | 1,26 | 9002377017903 | 6 | 32,0 x 35,0 x 21,6 | 7,9 | 7323 9300 | 9002377217907 | |
| Gourmet Whip | 0,25 | 1403 | 9,3 x 26,3 x 8,8 | 0,91 | 9002377014032 | 6 | 28,8 x 27,7 x 18,3 | 5,7 | 7323 9300 | 9002377214036 | |
| Gourmet Whip | 0,5 | 1603 | 9,5 x 31,1 x 8,8 | 1,01 | 9002377016036 | 6 | 29,8 x 32,5 x 18,8 | 6,3 | 7323 9300 | 9002377216030 | |
| Gourmet Whip | 1,0 | 1703 | 10,4 x 34,0 x 10,5 | 1,14 | 9002377017033 | 6 | 32,0 x 35,0 x 21,6 | 7,2 | 7323 9300 | 9002377217037 | |
| Thermo Whip | 0,5 | 1801 | 10,3 x 32,1 x 10,3 | 1,32 | 9002377018016 | 6 | 31,6 x 33,5 x 21,6 | 8,2 | 7323 9300 | 9002377218010 | |
| Thermo XPress Whip PLUS | 1,0 | 1815 | 16,0 x 36,5 x 13,0 | 3,10 | 9002377018153 | 1 | 17,5 x 37,5 x 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) | Zolltarif-nummer | EAN Code | |
| Professional Chargers | 10 | 0702 | 9,1 x 6,7 x 3,7 | 0,3 | 9002377007027 | 36 x 10 | 23,5 x 19,0 x 22,0 | 11,5 | 2811 2930 | 9002377207021 | |
| Professional Chargers | 24 | 0724 | 14,7 x 6,7 x 5,5 | 0,7 | 9002377007249 | 25 x 24 | 35,8 x 29,1 x 16,6 | 18,4 | 2811 2930 | 9002377207243 | |
| Professional Chargers | 50 | 0745 | 19,0 x 8,4 x 6,7 | 1,5 | 9002377007454 | 12 x 50 | 39,2 x 26,6 x 15,2 | 18,2 | 2811 2930 | 9002377207458 | |
| Nitro Chargers | 16 | 0705 | 8,4 x 8,4 x 7,2 | 0,4 | 9002377007058 | 24 x 16 | 34,8 x 26,4 x 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) | Zolltarif-nummer | EAN Code | |
| Rapid Infusion | | 2722 | 20,5 x 30,6 x 3,1 | 0,17 | 9002377027223 | 12 | 46,8 x 24,8 x 34,2 | 3,0 | 7323 9300 | 9002377227227 | |
| Whipper Holder | | 2725 | 18,0 x 17,5 x 11,8 | 1,20 | 9002377027254 | 4 | 37,5 x 18,3 x 25,5 | 5,0 | 7323 9300 | 9002377227258 | |
| Trichter & Sieb | | 2714 | 33,8 x 18,4 x 11,0 | 0,39 | 9002377027148 | 6 | 38,5 x 36,0 x 28,8 | 3,0 | 7323 9300 | 9002377227142 | |
| Hitzeschutz | 0,5 | 2723 | 13,5 x 16,5 x 2,2 | 0,10 | 9002377027230 | 12 | 25,0 x 15,0 x 20,0 | 1,4 | 3924 1000 | 9002377227234 | |
| Hitzeschutz | 1,0 | 2724 | 15,5 x 19,5 x 2,3 | 0,19 | 9002377027247 | 12 | 31,0 x 17,5 x 20,0 | 1,9 | 3924 1000 | 9002377227241 | |
| Whipper Cap | | 2726 | 6,5 x 9,0 x 3,1 | 0,13 | 9002377027261 | 6 | 20,0 x 14,0 x 4,0 | 0,9 | 7323 9300 | 9002377227265 | |
| Edelstahltüllen | | 2717 | 14,8 x 23,0 x 3,0 | 0,10 | 9002377027179 | 12 | 31,0 x 23,6 x 15,3 | 1,5 | 7323 9300 | 9002377227173 | |
| Nadeltüllen | | 2718 | 14,8 x 23,0 x 2,3 | 0,09 | 9002377027186 | 12 | 31,0 x 23,6 x 15,3 | 1,2 | 7323 9300 | 9002377227180 | |
| Dekorationtüllen | | 2715 | 14,8 x 23,0 x 3,0 | 0,10 | 9002377027155 | 12 | 31,0 x 23,6 x 15,3 | 1,4 | 7323 9300 | 9002377227159 | |
| Ersatzteilset | | 2209 | 10,2 x 3,7 x 12,5 | 0,04 | 9002377022099 | 6 | 18,0 x 15,5 x 14,2 | 0,3 | 7323 9300 | 9002377222093 | |
| Ersatzteilset | | 3082 | 10,2 x 3,7 x 12,5 | 0,04 | 9002377030827 | 6 | 18,0 x 15,5 x 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 |

* Unterschied +/- 5 kg verursacht durch Pallethen



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

