

SLIMMER

Inspirada en el icónico snack japonés, redefine las posibilidades de los crujientes. Con su capacidad única y control preciso, esta máquina ofrece resultados nunca vistos antes.



PLANCHA DE PRESIÓN MECÁNICA



Control preciso de la temperatura

Slimmer controla la temperatura de 0 a 240°C mientras prensa cualquier ingrediente a un grosor de hasta 1 milímetro.



Variedad de Ingredientes

Proteínas, verduras, masas y snacks dulces, Slimmer transforma cualquier ingrediente en solo 2 minutos.



Formato fino y crujiente

Snacks finos, crujientes, recién hechos y con un atractivo único.



Diseño

Compacta y de fácil manejo, se adapta a cualquier espacio y es muy sencilla de utilizar.



PERFECTA PARA CUALQUIER PROYECTO GASTRONÓMICO



RECOMENDAMOS

Pack Teflón Slimmer, ref. 30/3019

Para trabajar con mayor rapidez y delicadeza, manteniendo la máquina siempre limpia y con la posibilidad de cambiar de sabores en todo momento.



100%Chef

www.100x100chef.com