

Produktrelaunch

iSi Culinary stellt neuen Thermo XPress Whip PLUS vor

Neues Jahr, neues Küchenglück – Mit dem Thermo XPress Whip PLUS präsentiert iSi Culinary das innovative, freistehende Sahnegerät mit Thermoisolation für die Gastronomie im neuen Gewand. Mit einer komfortablen Hebelbedienung für eine noch bessere Feinabstimmung und zahlreichen weiteren Vorteilen eignet sich dieser iSi Whip insbesondere für den Einsatz in Kaffeehäusern, Konditoreien, Hotels sowie im Catering.

Wien, 26. Jänner 2021 | iSi Culinary, der österreichische Hersteller von Chargers, Whips und Siphons, hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Ablauf in der Küche mit ausgeklügelter Technik effizienter und flexibler zu gestalten. „Im Vordergrund stehen dabei stets die Bedürfnisse der Köchinnen und Köche, deren Arbeitsalltag wir mit dem iSi-System vereinfachen“, bringt es Maria Fürnhammer-Roskopf, Geschäftsführerin von iSi Culinary, auf den Punkt.

Mobil, flexibel und platzsparend – der neue Thermo XPress Whip PLUS

Der Thermo Xpress Whip PLUS zeichnet sich seit jeher durch seine flexible Einsatzweise aus. Ob zur Zubereitung von frischer Schlagsahne, cremigen Desserts, aufgeschlagenen Cremesuppen, Saucen oder Fingerfood – in Verbindung mit den iSi Professional Chargers kann, im Vergleich zu anderen Zubereitungsmethoden, ein vielfach höheres Aufschlagvolumen erzeugt werden. So werden Kosten reduziert und der Output verdoppelt bis verfünffacht. Als praktisches Standgerät mit komfortabler Hebelbedienung ist der Thermo XPress Whip PLUS besonders einfach in der Handhabung. Die verbesserte Feinabstimmung macht das Portionieren nun noch gleichmäßiger und ermöglicht eine sichere Anwendung – sowohl in der Küche als auch zur Selbstbedienung durch den Gast. Das Gerät überzeugt von der ersten bis zur letzten Portion mit einer ansprechenden Optik und Frische und ist dabei für Warm- und Kaltanwendungen gleichermaßen geeignet. Diesen Vorteil unterstreicht auch das neue Design des Gerätes: Mit der Silikoneinfassung im klassischen iSi-Rot entspricht dieses nicht nur dem aktuellen Gerätedesign anderer iSi-Systeme, es ermöglicht auch eine sichere, rutschfeste Handhabung. Bei der Thermoleistung unterstützt der doppelwandige Aufbau der vakuumisolierten Edelstahlflasche und hält die Speisen bis zu vier Stunden warm bzw. kalt. Das effiziente Mise en Place erspart so nicht nur Arbeit, sondern auch Zeit. Eine Reinigung ist durch leichtes Zerlegen der einzelnen Komponenten, wie der abziehbaren Garniertülle und dem Adapter, ebenso jederzeit möglich. Zur Komplettreinigung kann das neue Gerät nun gänzlich – selbst der Gerätekopf – in der Spülmaschine gereinigt werden. So steht der nächsten Anwendung nichts mehr im Wege.

Alle Neuheiten auf den Punkt gebracht:

- Neue Hebelbedienung mit einer besseren Feinabstimmung für einfaches, gleichmäßiges und sicheres Portionieren sowie eine optisch ansprechende Präsentation der Speisen
- Gerätekopf aus Edelstahl – das Gerät ist komplett spülmaschinenfest
- Funktionelles, neues Design im iSi-Look

iSi Thermo XPress Whip PLUS erhältlich im iSi Webshop unter isi-shop.com und im Gastronomiegroßhandel.

Weitere iSi Produkte erhältlich im iSi Webshop unter isi-shop.com, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel, Fach- sowie Gastronomiegroßhandel.

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die untenstehenden Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden: [Download](#) | © iSi GmbH



Kartoffelschaumsuppe / iSi Thermo XPress Whip PLUS
[REZEPT](#)



iSi Thermo XPress Whip PLUS zum Betrieb mit iSi Professional Chargers



Currysauce / iSi Thermo XPress Whip PLUS



Sahne / iSi Thermo XPress Whip PLUS



Maria Fürnhammer-Roskopf,
Geschäftsführerin iSi GmbH und
iSi Culinary

Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Chargers und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Telefon: +43 1 250 99 0
E-Mail: presse@isi.com

Pressekontakt

Putz & Stingl GmbH
Badstraße 14a, 2340 Mödling
Katharina Deitzer
Telefon: +43 699 123 424 23
E-Mail: deitzer@putzstingl.at