

GUIDA ALL'USO

MONTAPANNA MUSSANA

DALLA PREPARAZIONE DELLA CREMA ALLA PULIZIA



1. PREPARA LA CREMA

Si consiglia di utilizzare panna fresca con un contenuto di grassi al 30-35%. La panna UHT consente una maggiore conservabilità del prodotto, ma per proporre un prodotto di qualità si consiglia l'utilizzo di panna fresca.



2. INSERISCI LA VASCA NEL MONTAPANNA

Non versare la crema direttamente nella vasca. Si consiglia di accendere prima la macchina e refrigerarla.



3. CHIUDI IL COPERCHIO E AVVIA LA MACCHINA

Avvia la macchina e imposta la consistenza della panna come più ti piace.

FUNZIONI DELLA MONTAPANNA MUSSANA



La montapanna mussana ha un porzionamento mediante **tasti a sensore** che permette il controllo delle porzioni di ben 4 differenti quantità. Basterà selezionare il tasto con l'icona adatta.

LAVAGGIO



Il **lavaggio** della montapanna deve essere eseguito **quotidianamente** con l'apposito detergente mussana. La montapanna ha anche un sistema di lavaggio automatico con detersivo liquido che ne garantisce la durata nel tempo.

ALTERNATIVA AL MONTAPANNA: IL SIFONE



Una valida alternativa alla montapanna mussana è il sifone per panna. Perfetto per quelle attività che non hanno bisogno di produrre grandi quantità di panna, ma che desiderano comunque un risultato professionale.