

iSi Eco Series System.

Better for Earth, Better for Business!

■ INNOVATING SUSTAINABILITY AND COST SAVINGS IN EVERY DOLLOP.

As global leaders in our industry and a dedicated family-owned business, we're on a mission to drive technological innovations that reduce carbon footprint. Enter the iSi Eco Series – not just culinary excellence, but sustainability champions. Our optimized Green Whip and 100% carbon-neutral Eco Series Professional Chargers redefine efficiency. Increased whipping volume means more servings from every pint of cream, minimizing ingredients use and costs. It's a double win: leaner expenses and a lighter carbon load, make a significant impact on climate-affecting emissions and your bottom line. Produced in Austria from 30% recycled steel and powered by 100% clean energy, our Eco Series Professional Chargers are a testament to our commitment to sustainability.

The iSi Eco Series goes the extra mile, reducing carbon footprint through a United Nations sanctioned compensation program* which removes nitrous oxide from the earth's atmosphere. Do your part with iSi Eco Series Green Whip and Eco Series Professional Chargers – where innovation and cost savings meet sustainability!

*Visit iSiEcoSeries.com for more information on our emissions compensation projects.



■ INNOVANDO EN SOSTENIBILIDAD Y AHORRO DE COSTES EN CADA CUCHARADA.

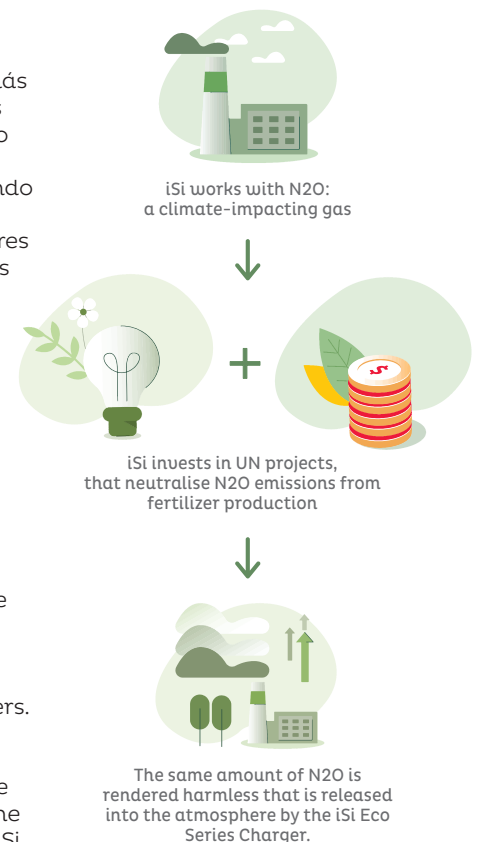
Como líderes globales en nuestra industria y una empresa familiar dedicada, tenemos la misión de impulsar innovaciones tecnológicas que reduzcan la huella de carbono. Ingrese a la Serie iSi Eco: no solo excelencia culinaria, sino campeones de la sustentabilidad. Nuestros cargadores profesionales Green Whip optimizados y Eco Series 100 % neutros en carbono redefinen la eficiencia. Un mayor volumen de batido significa más porciones de cada litro de crema, minimizando el uso de ingredientes y los costos. Es una doble ganancia: unos gastos más reducidos y una carga de carbono más ligera tienen un impacto significativo en las emisiones que afectan al clima y en sus resultados. Producidos en Austria con un 30 % de acero reciclado y alimentados con energía 100 % limpia, nuestros cargadores profesionales Eco Series son un testimonio de nuestro compromiso con la sostenibilidad. La Serie iSi Eco va más allá, reduciendo la huella de carbono a través de un programa de compensación aprobado por las Naciones Unidas* que elimina el óxido nítrico de la atmósfera terrestre. Haga su parte con los cargadores profesionales iSi Eco Series Green Whip y Eco Series, ¡donde la innovación y el ahorro de costos se combinan con la sostenibilidad!

*Visite iSiEcoSeries.com para obtener más información sobre nuestros proyectos de compensación de emisiones.

■ INNOVATION EN MATIÈRE DE DURABILITÉ ET D'ÉCONOMIE À CHAQUE DOLLOP

En tant que leader mondial de notre secteur et entreprise familiale dédiée, nous avons pour mission de stimuler les innovations technologiques qui réduisent l'empreinte carbone. En lançant la série iSi Eco – pas seulement l'excellence culinaire, mais aussi des champions de la durabilité. Nos chargeurs professionnels Green Whip optimisés et 100 % neutres en carbone de la série Eco redéfinissent l'efficacité. L'augmentation du volume de fouettage signifie plus de portions pour chaque pinte de crème, minimisant ainsi l'utilisation d'ingrédients et les coûts. C'est une double victoire : des dépenses moindres et une charge carbone plus légère ont un impact significatif sur les émissions ayant un impact sur le climat et sur vos résultats financiers. Fabriqués en Autriche à partir de 30 % d'acier recyclé et alimentés à 100 % par une énergie propre, nos chargeurs professionnels de la série Eco témoignent de notre engagement en faveur du développement durable. La série iSi Eco va encore plus loin en réduisant l'empreinte carbone grâce à un programme de compensation sanctionné par les Nations Unies* qui élimine l'oxyde nitreux de l'atmosphère terrestre. Faites votre part avec les chargeurs professionnels iSi Eco Series Green Whip et Eco Series – où l'innovation et les économies de coûts rencontrent la durabilité!

*Visitez iSiEcoSeries.com pour plus d'informations sur nos projets de compensation des émissions.



Eco Series Professional Chargers.

Whether you're exploring dairy or non-dairy alternatives, or seeking lightning-fast rapid infusions, 100% carbon neutral* Eco Series Professional Chargers with 8.4g of N2O gas are your gateway to culinary excellence. Unleash your creativity and savor the extraordinary with every serving!

For more information on our Eco Series chargers and whippers, please visit: www.iSiEcoSeries.com

Ya sea que esté explorando productos lácteos y alternativos no lácteos, o buscar infusiones ultrarrápidas, 100% carbono neutral* Serie Eco Cargadores profesionales con 8,4g de El gas N2O es tu puerta de entrada a la cocina excelencia. Libera tu creatividad y saborear lo extraordinario con cada porción!




Para obtener más información sobre nuestros cargadores y batidores Eco Series, visite: www.iSiEcoSeries.com

Que vous exploriez les produits laitiers et des alternatives non laitieres, ou à la recherche de perfusions rapides comme l'éclair, les chargeurs professionnels de la Série Eco 100 % neutre en carbone*, avec 8,4 g de gaz N2O, sont votre porte d'entrée vers la cuisine d'excellence. Libérez votre créativité et savourez l'extraordinaire avec chaque portion!

Pour plus d'informations sur nos chargeurs et fouetteurs de la série Eco, veuillez visiter: www.iSiEcoSeries.com



Product Information.

			
Size	10-Pack	24-Pack	50-Pack
Item No.	070701	073701	076701
Color / Material	<ul style="list-style-type: none"> ■ Metallic Green ■ verde metalizado ■ vert métallisé 		
Application	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100% carbon neutral from manufacturing, to transportation, to use. More yield and higher stability for whipped cream, desserts, espumas, sauces, soups, and more. Powerful enough to whip non-dairy & plant-based foods. ■ 100% carbono neutral desde la fabricación hasta el transporte y el uso. Más rendimiento y mayor estabilidad para la nata montada, postres, espumas, salsas, sopas y más. Lo suficientemente potente como para batir alimentos no lácteos y de origen vegetal. ■ 100% Carbone neutre depuis la fabrication jusqu'au transport et à l'utilisation. Plus de rendement et une plus grande stabilité pour la crème fouettée, desserts, espumas, sauces, soupes, etc. Assez puissant pour fouetter les aliments sans produits laitiers & à base de plantes. 		
Content	<ul style="list-style-type: none"> ■ 8.4 grams of N2O - individually electronically weighed +20% more servings ■ 8,4 gramos de N2O: Pesaje electrónico individual +20 % más porciones ■ 8,4 grammes de N2O - pesé individuellement électroniquement + 20 % de portions en plus 		