

Émulsionneur de lait MS600



Description

De la mousse de lait chaude fraîchement préparée pour le cappuccino ou du lait chaud pour le café. Avec le disque mélangeur et la spirale pour mousseur de lait, le lait peut être préparé à la consistance souhaitée à 70°C.

Caractéristiques

• Puissance :	0,5 kW 230 V 50/60 Hz
• Plage de température :	de 0 °C à 70 °C
• Commande :	Électronique Bouton
• Contenance :	0,6 litre(s)
• Témoin lumineux de contrôle :	En marche
• Couleur :	Argenté Noir
• Arrêt automatique :	Oui
• Fonctions :	Préparation de mousse/chauffage à 70 °C
• Interrupteur de marche :	Oui
• Récipient mélangeur :	Amovible Plastique avec revêtement en acier inoxydable et couvercle en plastique Avec revêtement en teflon
• Modèle :	Électrique
• Matériau :	Acier inoxydable Plastique

► Continuer à la page suivante

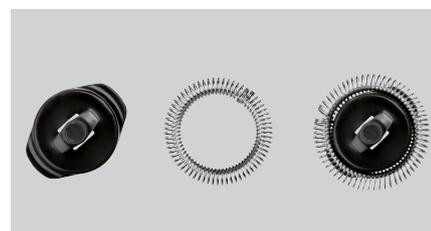


► Contenance : 0,6 litre



► Quantité de remplissage
✓ Émulsionner, max. 150 ml
✓ Chauffer, max. 400 ml

► Pour lait frais quelle que soit la teneur en matière grasse
► Pas de préchauffage du lait nécessaire



► Dotation :
✓ 1 disque mélangeur
✓ 1 spirale pour mousseur de lait
✓ Disque mélangeur + spirale pour pousseur de lait = disque pour mousseur de lait



► Fixation pour le disque mélangeur et la spirale pour mousseur de lait sur le couvercle

Émulsionneur de lait MS600

- Remarque importante : -
- Propriétés :
 - Pour lait frais quelle que soit la teneur en matière grasse
 - Pas de préchauffage du lait nécessaire
 - Fixation pour le disque mélangeur et la spirale pour mousser de lait sur le couvercle
- Compris :
 - 1 disque mélangeur
 - 1 spirale pour mousser de lait
- Quantité de remplissage :
 - Émulsionner, max. 150 ml
 - Chauffer, max. 400 ml
- Dimensions :
 - L 150 x P 108 x H 190 mm
- Poids :
 - 0,8 kg

