

Спінювач молока MS600



Опис

Тепла, свіжа молочна піна для капучино чи підігріте молоко для кави. За допомогою змішувального диска та пружинного кільця для молочної піни можна приготувати молоко до бажаної консистенції за температури 70°C.

Особливості

• Підключення:	0,5 кВт 230 В 50/60 Гц
• Діапазон температур:	0 °C до 70 °C
• Керування:	Електронний Кнопка
• Об'єм:	0,6 л
• Контрольна лампочка:	В експлуатації
• Колір:	Срібний Чорний
• Автоматичне вимкнення:	так
• Функції:	Спінювання/розігрівання при 70 °C
• Вмикач:	так
• Ємність для змішування:	Змінна Пластик із покриттям з нержавіючої сталі та пластиковою кришкою тефлонове покриття
• Модель:	Електро
• Матеріал:	Високоякісна сталь Пластик

▶ Продовження на наступній сторінці



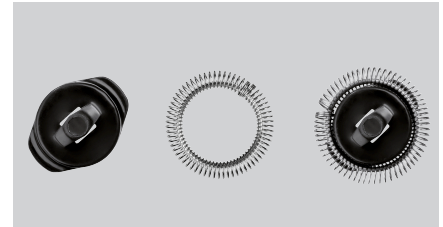
▶ Об'єм: 0,6л



▶ Кількість заповнення

- ✓ Спінювання, макс.: 150 мл
- ✓ Підігрівання, макс.: 400мл

- ▶ Для свіжого молока всіх рівнів жирності
- ▶ Не потрібне попереднє розігрівання молока



▶ У комплекті:

- ✓ 1 диск міксера
- ✓ 1 пружинне кільце для молочної піни
- ✓ Змішувальний диск + пружинне кільце для молочної піни = спінювач молока



▶ Тримач для змішувального диска та пружинного кільця для молочної піни на кришці

Спінювач молока MS600

- Важлива вказівка: -
- Властивості: Для свіжого молока всіх рівнів жирності
Не потрібне попереднє розігрівання молока
Тримач для змішувального диска та пружинного кільця для молочної піни на кришці
- В комплекті: 1 диск для змішування
1 пружинне кільце для молочної піни
- Кількість заповнення: Спінювання, макс.: 150 мл
Підігрівання, макс.: 400 мл
- Розміри: Ш 150 x Г 108 x В 190 мм
- Вага: 0,8 кг

