

Émulsionneur à induction MSI400



Description

Créer ou réchauffer un lait crémeux ou mousseux automatiquement en 80-90 secondes. Idéal pour les créations à base de café chaud ou glacées.

Caractéristiques

- Puissance : 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Plage de température : de 0 °C à 70 °C
- Commande : Électronique
- Contenance : 0,4 litre(s)
- Quantité de remplissage : Émulsionner, max. 200 ml
Chauffer, max. 400 ml
- Témoin lumineux de contrôle : Oui
- Couleur : Argenté
- Arrêt automatique : Oui
- Fonctions : Préparation de mousse/chauffage à 65 °C
Préparation de mousse/chauffage à 70 °C
Préparation de mousse/chauffage de 150 ml à 400 ml de lait en env. 80-90 secondes
Préparation de mousse à froid
- Compris : 2 disques émulsionneurs de lait

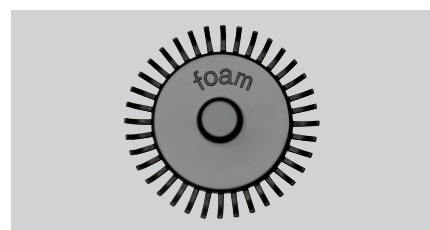
► Continuer à la page suivante



► Contenance : 0,4 litre

► Pour lait frais quelle que soit la teneur en matière grasse

► Pas de préchauffage du lait nécessaire



► Dotation :

✓ 2 disques à émulsionner

✓ 1 disque mélangeur



► Surface à induction avec contacteur pour récipient en acier inoxydable

Émulsionneur à induction MSI400

- Compris :
 - Interrupteur de marche :
 - Récipient mélangeur :
- Modèle :
- Propriétés :
 - 1 disque mélangeur
 - Oui
 - Amovible
 - Acier inoxydable avec couvercle en plastique
 - Induction
 - 4 pieds antidérapants en silicone
 - Pour lait frais quelle que soit la teneur en matière grasse
 - Surface à induction avec contacteur pour gobelet en acier inoxydable
 - Enrouleur de câble
 - Pas de préchauffage du lait nécessaire
 - Gobelet et couvercle lavables en machine
- Dimensions :
 - Poids :
 - L 125 x P 150 x H 180 mm
 - 1,1 kg

