

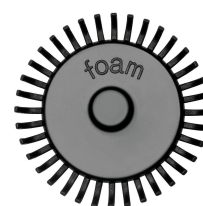
Émulsionneur à induction MSI400



► 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

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 : | 0.65 kW 230 V 50-60 Hz |
| • Plage de température jusqu'à : | 70 °C |
| • Commande : | Électronique |
| | Bouton |
| • Contenance : | 0.4 litre(s) |
| • Quantité de remplissage : | Émulsionner, max. 250 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 |
| | 1 disque mélangeur |
| • Interrupteur de marche : | Oui |

► Continuer à la page suivante



► Surface à induction avec contacteur pour récipient en acier inoxydable



Émulsionneur à induction MSI400

- Récipient mélangeur :
 - Amovible
 - Acier inoxydable avec couvercle en plastique
- Modèle :
 - Induction
- Propriétés :
 - 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
- Matériau :
 - Acier inoxydable
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 125 x P 150 x H 180 mm
- Poids :
 - 1,1 kg

