

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 mousser 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 jusqu'à :	70 °C
• Commande :	Électronique Bouton
• Contenance :	0.6 litre(s)
• Quantité de remplissage :	Émulsionner, max. 150 ml Chauffer, max. 400 ml
• Témoin lumineux de contrôle :	En marche
• Couleur :	Argenté Noir
• Arrêt automatique :	Oui
• Fonctions :	Préparation de mousse/chauffage à 70 °C
• Compris :	1 disque mélangeur 1 spirale pour mousser de lait
• Interrupteur de marche :	Oui

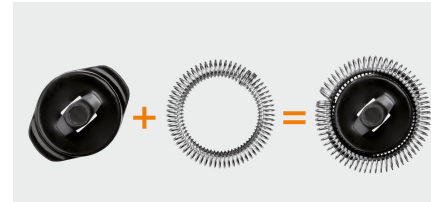


► Contenance : 0,6 litre



- 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 mousser de lait
 - ✓ Disque mélangeur + spirale pour pousseeur de lait = disque pour mousser de lait



- Fixation pour le disque mélangeur et la spirale pour mousser de lait sur le couvercle

► Continuer à la page suivante

Émulsionneur de lait MS600

- Récipient mélangeur :
 - Amovible
 - Plastique avec revêtement en acier inoxydable et couvercle en plastique
 - Avec revêtement en teflon
- Modèle :
 - Électrique
- 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
- Matériau :
 - Acier inoxydable
 - Plastique
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 150 x P 108 x H 190 mm
- Poids :
 - 0,8 kg

