www.bartscher.com

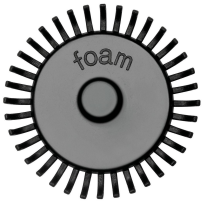
Émulsionneur à induction MSI400





- 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





- Surface à induction avec contacteur pour récipient en acier inoxydable

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 190129
GTIN 4015613613413

www.bartscher.com

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

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.
Code-No. 190129
GTIN 4015613613413