Описание товара Пеновзбиватель CASO Crema Latte & Cacao

Описание

Пеновзбиватель **CASO Crema Latte & Cacao** используется в кофейнях, барах, ресторанах и в домашних условиях для получения холодной и горячей кремообразной молочной пены для приготовления латте маккиато, горячего шоколада, капучино и фрапе. Модель оснащена чашей из нержавеющей стали с теплоизолированной ручкой, съемным вспенивателем и прозрачной крышкой. Корпус выполнен из черного пластика, внутренняя поверхность - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Функция Choco для приготовления горячего шоколада из кусочков шоколада
- Быстрый нагрев и отсутствие пригорания молока
- Быстрое образование пены
- Вращение на подставке на 360°
- Автоматическое отключение
- Легкая очистка

Характеристики:

- Емкость:
  - Вспенивание: до 0,15 л
  - Нагрев: до 0,25 мл

Характеристики

Тип	настольный
Вспенивание молока	Да

Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	120 мм
Глубина	120 мм
Высота	220 мм
Вес (без упаковки)	1.3 кг
Страна производства	Китай
Родина бренда	Германия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.