

Пеновзбиватель CASO Fomini Crema

Пеновзбиватель **CASO Fomini Crema** 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 двумя венчиками для взбивания и нагрева, теплоизоляционной вставкой на корпусе и прозрачной крышкой. Корпус выполнен из черного пластика и нержавеющей стали, внутренняя поверхность имеет антипригарное покрытие.

Особенности:

- Вращение на подставке на 360°
- Автоматическое отключение
- Легкая очистка

Цена: 5990 руб.



Характеристики	
Вес	0,5 кг
Нагрев	от 60 до 200 мл
Емкость	Вспенивание от 60 до 100 мл Нагрев: от 60 до 200 мл
Габариты	85x85x180 мм
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Вспенивание	от 60 до 100 мл

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23