

Пеновзбиватель CASO Crema Latte & Cacao

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

Цена: 9690 руб.

Характеристики	
Вес	1,3 кг
Нагрев	до 0,25 мл
Емкость	Вспенивание до 0,15 л Нагрев: до 0,25 мл
Габариты	120x120x220 мм
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Вспенивание	до 0,15 л

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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