

## Пеновзбиватель CASO Crema Grande Jet

Пеновзбиватель **CASO Crema Grande Jet** 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 съемным магнитным вспенивателем на дне и прозрачной крышкой. Корпус выполнен из черного пластика и нержавеющей стали, внутренняя поверхность имеет антипригарное покрытие.

### Особенности:

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



**Цена по запросу.**

Характеристики	
Вес	0,63 кг
Нагрев	от 0,1 до 0,25 мл
Емкость	Вспенивание от 0,1 до 0,15 л Нагрев: от 0,1 до 0,25 мл
Габариты	100x100x205 мм
Мощность	от 0,42 до 0,5 кВт
Напряжение	220 В
Вспенивание	от 0,1 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](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**