

cream creator



O&one

High Tech Solutions GmbH
Im Schollengarten 19
D-76646 Bruchsal
Allemagne

Téléphone: +49 (0)7257 930540

E-Mail: info@cream-creator.de
Web: www.cream-creator.de

AVANTAGES

Le processus de préparation de mousse de lait et/ou de lait chaud se fait selon le principe du chauffe-eau instantané. Le lait est prélevé directement dans le réfrigérateur, où la température optimale doit se situer entre 4 et 6 degrés, ce qui permet au Cream Creator de fonctionner sans que les critères d'hygiène soient affectés. Le nettoyage s'effectue une fois par jour; la machine doit être rincée à l'aide d'un produit de nettoyage spécifique et en utilisant un programme développé spécialement à cet effet et qui exécute automatiquement tous les cycles nécessaires.

TECHNOLOGIE

Le plus gros avantage réside dans la capacité de réglage du Cream Creator, la qualité de la mousse de lait pouvant être modulée par le consommateur selon ses propres désirs.

Le Cream Creator est conçu pour quatre volumes de tasse différents. La température peut être réglée de façon précise entre 60 et 66 degrés Celsius en fonction des souhaits individuels.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Débit : 40 l/h
Alimentation : 110/230V 50-60Hz
Puissance : 2800W
Longueur : 300mm
Largeur : 120mm
Hauteur : 400mm

Distributeur :

