



Ce **Mousseur à Lait** est idéal pour les professionnels de la restauration. Efficace, il dispose d'une belle capacité de 0,6 L et vous permet de préparer de la mousse de lait rapidement pour vos boissons chaudes (150 ml pour émulsionner et 400 ml pour chauffer maximum). Sa plage de température, quant à elle, varie de 0°C à 70°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Longueur (mm) : 150	Profondeur (mm) : 108
Hauteur (mm) : 190	Poids (kg) : 0.8	Puissance (W) : 500
Matière : Inox	Capacité (L) : 0.6	

Informations Logistiques :

Largeur : 150 mm	Profondeur : 120 mm	Hauteur : 200 mm
------------------	---------------------	------------------