

BIEN PLUS **QU'UN SIMPLE** **ÉMULSIONNEUR.**



**Lait, lait de soja, vin chaud, aliments pour bébés, shakes protéinés ...
Ce multi-spécialiste fait bien plus qu'émulsionner du lait.**

Ce spécialiste pour émulsionner et chauffer le lait garantit que vos préparations ne seront pas brûler. La technologie innovante à induction et les différents programmes permettent de préparer par la simple pression d'une touche shakes, mousse de lait, aliments pour bébé et bien plus encore avec une température parfaite. Le concept de commande avec écran OLED et l'anneau lumineux 360° ne manquera pas d'attirer l'attention sur cet émulsionneur de lait.



SM 3587

Émulsionneur de lait à induction « Spuma 700 Plus »

Ses avantages en un coup d'œil

Programmes variés pour diverses boissons : Shakes protéinés, aliments pour bébés, chocolat chaud, cappuccino, latte macchiato, lait de noix de cajou, lait sans lactose, lait de soja, vin chaud et bien plus encore

Bouton de commande innovant avec écran OLED contrasté : tourner et appuyer

Design unique en son genre avec anneau lumineux 360° et afficheur de programmes lumineux

Capacité XXL jusqu'à 700 ml

Pour les amateurs de technique

Puissance : env. 500 W

Capacité : 700 ml

Couleur : inox brossé / noir mat

Accessoires interchangeable pour émulsionner ou chauffer

Pour émulsionner 120-350 ml ou chauffer 120-700 ml

Bec verseur fin - idéal pour réaliser des motifs de Latte art

Logistique :

Emballage couleur, UE 4 pièces / EAN 4008146033247