



SM 3586

Chocolatière - Emulsionneur de lait « Spuma 700 »

Idéal pour un chocolat chaud à partir de morceaux de chocolat entier

Points Forts

« Easy-Select » bouton de commande rotatif pour régler individuellement la température : 45°C, 50°C, 55°C, 60°C, 65°C, et froid

Anneau lumineux LED (rouge/chaud ou bleu/froid) autour de l'appareil. Il indique si un programme chaud ou froid est sélectionné

Capacité du pot XXL : pour env. 120 - 350 ml de mousse ou env. 120 - 700 ml de lait chaud

Bec verseur fin : idéal pour réaliser des motifs de Latte Art

Ouverture dans le couvercle pour l'ajout progressif d'ingrédients pendant la préparation

Nettoyage facile lavable au lave-vaisselle

Accessoires interchangeables :

- Lisse pour chauffer
- Dentelé pour mousser
- Couvercle pour fondre le chocolat

Caractéristiques

- Puissance : env. 500 W
- Capacité : env. 700 ml
- Couleur : inox brossé noir mat
- Sécurité contre la surchauffe
- Arrêt automatique après deux minutes de non-utilisation

Logistiques

- Poids : 1,7 kg
- Poids brut (emballage inclus) : 2,11 kg
- Dimensions appareil (h x l x p) : 27,5 x 18,5 x 15,8 cm
- Dimensions emballage (h x l x p) : 29,4 x 21,8 x 19,8 cm
- Emballage couleur, UE 4 pièces
- EAN 4008146033223