

Foamer 5

En kraftfull mjölkskummare med mycket hög kapacitet



Foamer 5 är en separat enhet för din espressomaskin. Med Foamer 5 serverar du enkelt kopp efter kopp den finaste Cappuccinon eller Latten till dina kunder.

Foamer 5 har speciell innovativ teknik som skummar mjölken med luft, inte med ånga. Den värmer skonsamt mjölken i ett vattenbad, Bain-Marie metoden (är en fransk term för en produkt som används för att sakta, mildt och varsamt värma material till termostatreglerad temperatur). Den håller mjölken konstant på 73°C och ser till att den aldrig blir överhettad. 73°C är också den perfekta temperaturen för att undvika bakteriebildning och utan att det bildas skinn på mjölken. Resultatet är ett långvarigt, tjockt och krämigt skum som håller kvalitet under lång tid.

Om Foamer 5

- Internationellt erkänd Schweizisk högkvalitetsprodukt
- En Cappuccino på endast 4 sekunder
- Helt hygienisk
- Mycket enkel att använda
- Mycket hög kapacitet
- Möjlighet för manuell rengöring och demontering av alla delar som har kommit i kontakt med mjölken. Delarna klara att diskas i diskmaskin
- **Utrustad med:**
 - Uppvärmningssystem som håller mjölken varm med en variation om max 0.5°C
 - Automatiskt rengöringsprogram. Hettar upp maskinen till 80°C och portionerar 2dl vätska var 50:e sekund.
 - 6 knappval varav tre är för programmeringsbara portioner. Dessa kan ställas in för att servera portioner av mjölkskum till en Cappuccino, varm mjölk till en Caffé Latte eller för en varm chokladdryck. De andra tre knapparna används för manuell portionering
- **Ingår:**
 - Hygienskt godkända mjölkpåsar





Art Nr: TH 9501

Teknisk information

Kapacitet per timme	- 200st Cappuccino - 150st Caffé Latte
Produktion	- 2 sek. för en Cappuccino - 3,5 sek. för en Caffé Latte
Uppvärmningstid	16 min.
Mjölkbhållare /tank	5 liter
Mått - B x D x H (cm)	25 x 56,1 x 46,1
EI	2180W 230V 50Hz
Vikt	23kg
Utförande	Rostfritt stål och vit ABS

***= Uppvärmningssystem med en variation om max 0.5°C**