

Foamino

En kompakt mjölkskummare



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

Foamino 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 Foamino

- Internationellt erkänd Schweizisk högkvalitetsprodukt
- En Cappuccino på endast 4 sekunder
- Helt hygienisk
- Mycket enkel att använda
- 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.
 - 2 knappval varav en är för programmerbara portioner. Den kan ställas in för att servera portioner av mjölkskum till en Cappuccino, varm mjölk till en Caffé Latte eller för en varm chokladdryck. Den andra knappen används för manuell portionering
- **Ingår:**
 - Hygienskt godkända mjölkpåsar





Art Nr: TH 9001

Teknisk information

Kapacitet per timme	- 100st Cappuccino - 75st Caffé Latte
Produktion	- 4 sek. för en Cappuccino - 7 sek. för en Caffé Latte
Uppvärmningstid*	10 min.
Mjölkbhållare /tank	2,5 liter
Mått - B x D x H (cm)	15 x 45,1 x 38,3
El	1100W 230V 50Hz
Vikt	10kg
Utförande	Rostfritt stål och vit ABS

*= Uppvärmningssystem med en variation om max 0.5°C