

Mousseur à Lait - 0,4 L DLMF40CL



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Mousseur à Lait Professionnel** vous permet de préparer une mousse de lait pour vos cappuccino et café au lait, le tout, en un rien de temps. Il dispose d'une capacité maximale de 0,35 L et d'une capacité minimale de 0,15 ml pour émulsionner.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V

Longueur (mm) : 174

Profondeur (mm) : 155

Hauteur (mm) : 188

Puissance (W) : 650

Capacité (L) : 0,4

Informations Logistiques :

Largeur : 210 mm

Profondeur : 150 mm

Hauteur : 210 mm