



## COOL CONTROL 0.6L NOIR Jura

Fabricant: Jura  
Modèle: 24236

€189,00



## DÉSCRIPTION

La mousse de lait aérée et fine ou le lait chaud pour les spécialités de café tendance fonctionne parfaitement si le lait est conservé frais à une température de 4 °C avant de le chauffer et de le faire mousser. L'élégante Cool Control Base refroidit le lait jusqu'à 25 °C en dessous de la température ambiante. Lorsqu'une température de 4 °C est atteinte, la base Cool Control maintient le lait en permanence dans la plage de température optimale. Cela évite le gel et économise de l'énergie. Le récipient en acier inoxydable de haute qualité a une capacité de 0,6 litre. La construction inclinée bien pensée permet une utilisation optimale du lait ajouté. Le support en acier inoxydable peut être facilement retiré. Grâce à la fermeture à baïonnette, le récipient en acier inoxydable peut être facilement ouvert, rempli, conservé au réfrigérateur si nécessaire et facilement nettoyé au lave-vaisselle.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques physiques

Couleur                      Noir

### Courant

Puissance                      25 W

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN**                      10h vers 18h30  
**MAR**                      10h vers 18h30  
**MER**                      10h vers 18h30  
**JEU**                      10h vers 18h30

**VEN**                      10h vers 18h30  
**SAM**                      10h vers 18h  
**DIM**                      FERMÉ

**Fonctions**

Méthode  
d'échauffement

Électrique

**Général**

Contenu  
Electrique  
Méthode de  
préparation

0,6 Litres

Automatique

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ