



Profi Cappuccinatore voor microschuim Jura

Merk: Jura
Model: 24251

€69,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Het multifunctionele pijpje is speciaal ontwikkeld voor de bereiding van koffiespecialiteiten met melk en melkschuim. Dankzij dit pijpje is de bereiding van overheerlijke latte macchiato, cappuccino of hete melk en melkschuim voor cacao een kinderspel.

In het eerste bereik schuimt het meerkamersysteem de melk in top barista kwaliteit op. De revolutionaire technologie voor fijn schuim zorgt voor melkschuim met fijne poriën met een lang aanhoudende consistentie, en maakt het genot tot een ongekend feest voor gehemelte én tong.

In het tweede bereik wordt de melk aangezogen en verwarmd.

In combinatie met de sublieme koffieresultaten gaan hierdoor deuren naar volkomen nieuwe dimensies van genot open. Een verschil dat niet alleen zichtbaar, maar tevens proefbaar is.

Voor een effectieve reiniging en een optimale hygiëne is de professioneel pijpje voor microschuim met een nieuwe vervangbare melkuitloop uitgerust. Om hygiënische redenen adviseren wij de vervangbare melkuitloop regelmatig (om de ca. 2 maanden) te vervangen.

Revolutionaire technologie voor microschuim

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30
WOE	10u tot 18u30
DO	10u tot 18u30

VRIJ	10u tot 18u30
ZAT	10u tot 18u
ZON	GESLOTEN

Revolutionaire technologie voor microschuim, melkschuim met fijne poriën met een lang aanhoudende consistentie.

Eenvoudige reiniging

Nieuw: met vervangbare melkuitloop voor een effectieve reiniging en optimale hygiëne.

SPECIFICATIES

Algemeen		Functies	
Elektrisch		Opwarm methode	Elektrisch
Opschuim methode	Automatisch		
Fysieke kenmerken			
Kleur	Zilver		
Materiaal	roestvast staal		

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		