



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): 124

Hauteur (mm): 186 Puissance (W): 650 Capacité (L): 0,4

Informations Logistiques:

Largeur : 210 mm Profondeur : 150 mm Hauteur : 210 mm

