

Emulsionneur de lait Hot & Cold



Une mousse de lait au pouvoir rafraîchissant

Un résultat léger et aérien qui trouve de multiples applications : l'émulsionneur de lait JURA permet aussi de préparer une mousse de lait fine et fraîche en version froide pour des spécialités comme le flat white, la boisson tendance du moment. Le design clair, épuré et bien réfléchi, l'haptique bien conçue et les matériaux sélectionnés de ce mousser idéal offrent un maniement particulièrement simple avec une hygiène optimale. Equipé de deux embouts, il prépare du lait ou de la mousse de lait en version froide, chaude ou très chaude grâce à un bouton unique. Utilisé en complément d'une machine à café ou comme accessoire pour tous les amateurs de spécialités au lait, l'émulsionneur de lait JURA donne corps aux idées de recettes et aux créations barista les plus variées.

Caractéristiques techniques

Mousse de lait froide par simple pression d'une touche	■
Lait chaud / mousse de lait par simple pression d'une touche	■
Fonction d'arrêt automatique de la préparation	■
Repère indiquant le niveau de remplissage	■
Protection thermique avec softtouch surface	■
Niveaux de température	3
Capacité pour la mousse de lait	250 ml
Capacité pour le lait	340 ml
Contenance du récipient à lait	0,1 - 0,34 l
Tension	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Marque de conformité	CE
Puissance	550 - 650 W
Longueur du câble	environ 0,75 m
Dimensions (l × h × p)	12,5 × 20,9 × 12,5 cm
Poids	1,1 kg
Référence	24019



Un large éventail de recettes

Qu'elle soit décorative ou constitue le fondement de la préparation, une mousse de lait crémeuse et aérienne confère aux spécialités tendance la fraîcheur et la légèreté dont elles ont besoin. L'émulsionneur de lait ouvre de délicieuses perspectives pour toutes les saisons, avec un résultat froid, chaud ou très chaud : chocolat chaud en hiver, Cold Romanoff fruité pour le printemps, Iced Flat White pour se rafraîchir en été, Iced Chai Latte à l'automne... Aucune limite n'est imposée à votre imagination. Le livret de recettes joint donne des idées de boissons particulièrement tendance.



Une mousse de lait froide par simple pression d'une touche

Appuyez une, deux ou trois fois sur le bouton ergonomique, et le lait froid, chaud ou très chaud se transforme en mousse dans le récipient à lait. Des pictogrammes explicites en couleur confirment le mode sélectionné.



Un design bien pensé

L'haptique et l'aspect de l'émulsionneur de lait s'inscrivent dans la lignée du design JURA classique et offrent un maniement simple avec une hygiène optimale. Le récipient à lait séduit par son agréable revêtement Softtouch dans la zone de préhension et ses détails chromés élégants. Grâce à ses matériaux faciles d'entretien comme l'inox et ses formes arrondies, il est particulièrement simple à nettoyer.



Gain de place

Le câble et les embouts se rangent confortablement dans le socle. Avec des dimensions de 13 x 21 cm, l'émulsionneur de lait trouve facilement sa place dans tous les réfrigérateurs.