

LA MARZOCCO WALLY MILK.

Wally Milk, den automatiska mjölkångaren som kan kopplas till alla professionella espressomaskiner från La Marzocco och Modbar.

Wally Milk gör det enkelt för vilken barista som helst att skumma mjölk, med lite slöseri och minimalt med träning, vilket i sin tur gör att baristan kan fokusera på det som verkligen betyder något, nämligen gästen. Wally Milk kan programmeras med upp till 20 olika recept, vilket gör det möjligt att arbeta med mjölkbaserade teer, såväl som växtbaserade mjölktyper och med olika temperaturer och volymer. Den levereras med tre olika mjölkkanor (250ml, 400ml och 700ml), och tack vare sina infraröda sensorer känner maskinen av vilken kanna som används. Det är även möjligt att använda andra kannor med matt yta.

FUNKTIONER OCH SPECIFIKATIONER

24V ELEKTRONIK

Ny generations elektronik som ger större driftsäkerhet och enklare diagnostik under service.

SPECIALDESIGNAT ÅNGMUNSTYCKE

Till Wally används ett Vortex ångmunstycke som ger omedelbar rotation till mjölken när den skummas.

MJÖLKKANNA TILTFUNKTION

Basen lutar när Wally Milk ångar, vilket replikerar baristans rörelse.

USB

Gör det möjligt att uppdatera programvaran med ett minne.

PRO TOUCH ÅNGRÖR

Värmeisolerat ångrör.

TRE KANNOR INGÅR

Wally Milk är utrustad med tre kannor i olika storlekar för att minimera svinnet.

TEMPERATUR SENSOR

En infraröd sensor som kontrollerar ångtemperaturen för att uppnå maximal konsistens.

FLER RECEPT

Tillåter programmering av upp till 20 recept, alla tillgängliga med en knapptryckning.

DIGITAL DISPLAY

Intuitiv programmering gör det enkelt att justera maskinens parametrar.

LÄTT ÅTKOMST FÖR TEKNIKER

Liten risk för driftstopp och enkel service.

DIGITAL SENSOR

Mäter storlek på kanna och mjölkknivå.

KOMPATIBEL MED ESPRESSOMASKINER

Kan anslutas direkt till ångventilen eller ångtanken på de flesta kommersiella espressomaskiner.



Höjd (cm)	49
Bredd (cm)	22,5
Djup (cm)	32,5
Vikt (kg)	10
Voit	220V
Watt	45 W