

LA MARZOCCO WALLY MILK.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Wally Milk, den automatiske melkesteameren som kan kobles til alle profesjonelle maskiner fra La Marzocco og Modbar.

Wally Milk gjør det enkelt for enhver barista å steame melk, med lite svinn og minimal trening, som igjen lar baristaen fokusere på det som virkelig betyr noe, nemlig kunden. Wally Milk kan programmeres med opptil 20 ulike oppskrifter, som gjør det mulig å jobbe med melkebasterte, så vel som plantebaserte melketyper og med ulike temperaturer og volum. Den kommer med tre ulike melkepitchere (250ml, 400ml og 700ml), og takket være dens infrarøde sensorer kjenner maskinen igjen hvilken pitcher som blir brukt. Det er også mulig å bruke andre pitchere med matt overflate.

Høyde (cm)	49
Bredde (cm)	22,5
Dybde (cm)	32,5
Vekt (kg)	10
Volt	220V
Watt	45 W

Standard funksjoner

Pro touch steamrør
Varmeisoleret steamrør.

24v elektronikk
Ny generasjon elektronikk som gir større driftssikkerhet og enklere diagnostikk ved service.

Temperatur sensor
En infrarød sensor som kontrollerer temperaturen på steam for å oppnå maksimal konsistens.

Enkel tilgang for teknikere
Minimal nedetid og enkel service.

USB
Gjør det mulig å oppdatere programvaren med minnepinne.

Tilt-funksjon for melkemugge
Underlaget tilter når Wally Milk steamer, replikerer bevegelsen til baristaen.

Digital sensor
Måler størrelse på pitcher og melkenivå.

Kompatibel med espressomaskiner
Kan kobles direkte til steamtuppen eller steamtanken på de fleste kommersielle espressomaskiner.

Digitalt display
Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

Spesialdesignet steamdyse
Til Wally brukes en Vortex steamdyse som gir umiddelbar rotasjon på melken når den steames.

Flere oppskrifter
Tillater å programmere opptil 20 oppskrifter, alle tilgjengelig ved å trykke på en knapp.

Tre pitchere inkludert
Wally Milk er utstyrt med tre pitchere i ulik størrelse for å minimalisere svinn.