

LA MARZOCCO WALLY MILK.

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.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

24V ELEKTRONIKK

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

SPESIALDESIGNET STEAMDYSE

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

TILT-FUNKSJON FOR MELKEMUGGE

Underlaget tilter når Wally Milk steamer, replikerer bevegelsen til baristaen.

USB

Gjør det mulig å oppdatere programvaren med minnepinne.

PRO TOUCH STEAMRØR

Varmeisoleret steamrør.

TRE PITCHERE INKLUDERT

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

TEMPERATUR SENSOR

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

FLERE OPPSKRIFTER

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

DIGITALT DISPLAY

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

ENKEL TILGANG FOR TEKNIKERE

Minimal nedetid og enkel service.

DIGITAL SENSOR

Måler størrelse på pitcher og melkenivå.

KOMPITABEL MED ESPRESSOMASKINER

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



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