

Emulsionneur de lait Hot & Cold



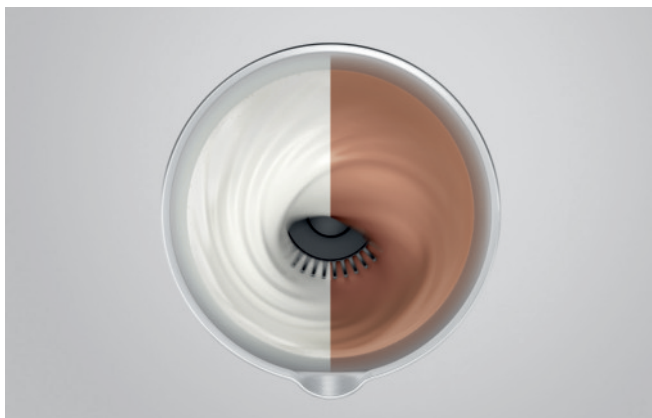
Une mousse de lait parfaite – chaude, froide ou chocolatée

L'émulsionneur de lait Hot&Cold transforme chaque spécialité de café en une expérience gustative unique. Il crée une mousse fine à partir de lait ou d'alternatives végétales. Le lait au chocolat, qui peut être préparé avec des morceaux de fine tablette de chocolat grâce à une technologie performante, constitue un point fort particulier. Le design de l'émulsionneur de lait séduit par son élégance et sa fonctionnalité. Avec seulement quatre symboles, son utilisation est simple et directe. Le socle conique assure une bonne stabilité et contient le récipient à lait, créant ainsi un ensemble élégant et harmonieux. Le bec verseur légèrement incurvé permet de verser la mousse de lait ou le chocolat chaud avec précision et propreté.

L'émulsionneur de lait Hot&Cold est le complément idéal des machines à café automatiques Pure Coffee de JURA, et devient rapidement un allié indispensable pour la préparation de café.

Quelques chiffres

Contenance	max. 360 ml
Longueur du câble	70 cm
Poids	1,3 kg
Dimensions (l × h × p)	11,5 × 22,5 × 11,5 cm
Référence	24331
Désignation du produit	Automatic Milk Frother Hot & Cold (EA)



Un plaisir varié

L'émulsionneur de lait Hot & Cold offre quatre modes de préparation différents : mousse de lait (chaude ou froide), lait chaud et chocolat chaud. Il transforme chaque spécialité en une expérience gustative onctueuse, qu'elle soit à base de lait de vache ou d'une alternative végétale. Pour obtenir un résultat de moussage optimal avec les laits végétaux, il est recommandé d'utiliser une variante barista riche en matières grasses et en protéines.



Utilisation et entretien pratiques

Les quatre touches symboles permettent de lancer la préparation de la mousse de lait et du chocolat chaud par simple pression d'une touche, sans avoir à régler manuellement la température. Le réglage optimal est déjà préprogrammé. Après utilisation, le récipient à lait se nettoie facilement – idéalement avec le détergent pour système de lait de JURA pour un résultat impeccable et une brillance parfaite.



Technologie de pointe

L'émulsionneur de lait Hot & Cold délivre une mousse de lait fine et homogène, et chauffe ou refroidit le lait de manière efficace et régulière grâce à une technologie moderne. Le mode veille et le système d'extinction automatique garantissent une consommation d'énergie minimale.



Format compact et design intemporel

Avec un diamètre de 13 cm et une hauteur de 21 cm, l'émulsionneur de lait Hot & Cold se distingue par son format compact et peu encombrant. Il s'intègre harmonieusement dans toutes les cuisines et complète avec élégance les machines à café automatiques Pure Coffee de JURA. Grâce à ses matériaux faciles d'entretien comme l'inox, et à ses formes arrondies, le récipient se nettoie aisément.