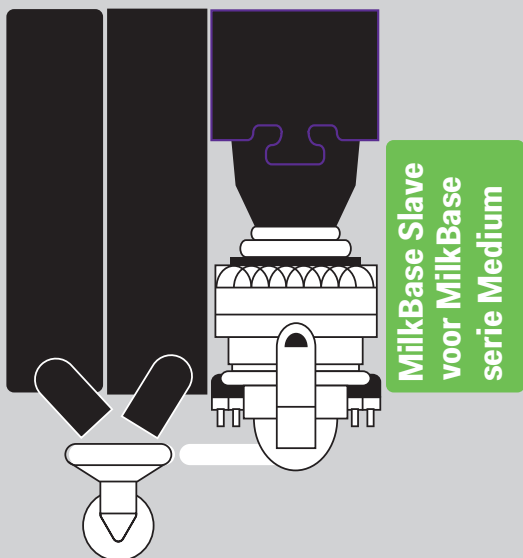


MILKBASE SLAVE



MILKBASE SLAVE TBV MEDIUM SERIE

- Modern Design
- Snelle en eenvoudige reiniging
- High-end hetersystem met 2 heaters
- Luchtige schuimlaag van verse melk
- Geschikt voor elke melksort



MilkBase Slave
voor MilkBase
serie Medium

MilkBase Slave voor Medium serie

Innovatie: in eigen huis ontwikkeld volgens NSF certificering

EENVOUD TEN TOP MET HEERLIJKE VERSE MELK

Perfect vers melkschuim voor de perfecte Latte Macchiato of Cappuccino. De Etna MilBase is een slimme machine die in een handomdraai heerlijk vol melkschuim creert. De Etna MilkBase dient gekoppeld te worden aan onze Dorado Espresso Medium en vormt daarmee een ideale combinatie voor een Barista ervaring met gemak, snelheid en consistente kwaliteit in een machine.

High-end heatersysteem met 2 heaters

- Verwarmt tot gewenste eindtemperatuur in fractie van seconden.
- Hoge weerstand tegen kalkvorming.
- Voedselveilige materialen / volledig roestvrijstaal.
- Beide heaters met met eigen temperatuurmetering en- regeling voor nauwkeurige verwarming.
- Eenvoudige dagelijkse reinigingsprocedure
- De ideale verse melk oplossing bij de espressomachines medium serie.
- Voor onder meer horecagelegenheden als restaurants en lunchrooms
- Eenvoudig te bedienen en programmeren via het touchscreen van de MilkBase.
- De FreshMilk wordt NIET standaard geleverd. Deze is optioneel.

TECHNISCHE INFORMATIE

AFMETINGEN EN KLEUR

- B x D x H B 270 x 404,5 x H 486,5mm
- Leeg gewicht in kg circa 10kg
- Kleur Zwart

COMPLETE REINIGING MET EEN DRUK OP DE KNOP

De MilkBase heeft een volautomatisch, gepatenteerd reinigings- en spoelsysteem waardoor het reinigen van het systeem zeer eenvoudig is en een schoon systeem gegarandeerd is. Voor een complete reiniging is alleen het toevoegen van een reinigingstablet in de daarvoor bestemde container en één simpele druk op de knop nodig. De reiniging gebeurt vervolgens volledig geautomatiseerd.

De MilkBase is voorzien van diverse automatische programma's ter verversing van het systeem.

SRABIELE TEMPERATUUR EN PERFECTE SMAAK

Elke Latte Macchiato of cappuccino die je bereid hoort dezelfde melkschuim te hebben. Hiervoor is de juiste temperatuur van de verse melk bij de bereiding van het melkschuim essentieel. Uniek aan onze MilkBase is dat de temperatuur van de melk die gebruikt wordt geen invloed heeft op de eindkwaliteit van het melkschuim. Deze door Etna zelf ontwikkelde temperatuurregeling geeft volledige controle over de temperatuur van het melkschuim. In tegenstelling tot stoomverhitting zij wij dankzij onze techniek in staat de melk gecontroleerd te verwarmen naar de gewenste eindtemperatuur toe. Ons systeem is temperatuursonafhankelijk omdat elke heater over zijn eigen temperatuurmetering en- regeling beschikt

Daardoor wordt automatisch het vermogen geregeld dat nodig is voor de verwarming van de melk naar de gewenste eindtemperatuur. De begintemperatuur van de melk heeft dus geen invloed op de eindkwaliteit van het schuim van het eindproduct. Dat garandeert altijd de perfecte schuimdikte,

EEN LEKKER OVER DE TONG ROLLENDE SCHUIMWOLK VAN ELKE MELK.

De MilkBase is geschikt voor elke melksoort: volle melk, sojamelk, geitenmelk, havermelk. Onze machine kan iedere eiwoudhoudende melksoort opschuimen tot een mooie, volle, over de tong rollende schuimwolk. Met steeds weer dezelfde schuimkwaliteit. De MilkBase heeft een koeling geschikt voor de meegeleverde 4 liter container. Het is ook mogelijk om direct gebruik te maken van een pak melk of een pouch

GECONTROLEERD MELKSCHUIM

te maken van een pak melk of een pouch. Met de MilkBase regel je eenvoudig en afzonderlijk

DRANKKEUZE MET VERSE MELK



Warme Melk



Latte Macchiato



Creamy Choq



Chocolade



Wienermelange



Caffe Latte



Cappuccino

van elkaar de pompsnelheid, temperatuur en luchttoevoer waardoor je volledige controle over de gewenste schuimkwaliteit hebt. Er is ruimte voor 16 schuimrecepten die met de koffiemachine oproepbaar zijn. Je kunt voor iedere koffiedrank een passend schuimrecept maken voor de perfecte koffiebeleving. De machine is ook geschikt voor om een heerlijk warme melk mee te maken. Hiermee biedt de MilkBase een unieke Baristaervaring.

PINCODE, SCREENSAVER, KOPPENWARMER

MNet zoals onze koffiemachines heeft de MilkBase meerdere gebruiksniveaus die met een pincode zijn afgeschermd. Voor de Technici zijn alle tellerstanden en uitgevoerde reinigingscycli per direct beschikbaar in het servicemenu. Design van de MilkBase en het TFT-scherm zijn volledig in lijn met onze Dorado machines.

De Koppeling met de machines is zeer eenvoudig en is tevens uit te rusten met een koppenwarmer te plaatsen op de MilkBase. In samenstelling en design is deze set perfect uitgelijnd met onze medium machinelijn. De MilkBase is leverbaar in zwart.