

Ideal für heiße oder geeiste Kaffeeaktionen

Aufschäumen oder Erhitzen von 150 ml bis 400 ml Milch in ca. 80-90 Sekunden



Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch möglich

✓ Induktionsfläche mit Kontaktschalter für Edelstahl-Becher



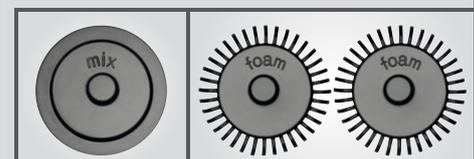
3 Funktionen:

- ✓ Kaltes Aufschäumen
- ✓ 70 °C Aufschäumen/Erhitzen
- ✓ 65 °C Aufschäumen/Erhitzen



Inklusive 3 magnetische Mixscheiben:

- ✓ 1 x Quirl für Micro Milchschaum
- ✓ 2 x Quirl für festen Milchschaum



ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Bartscher Induktion MSI400	
GUT	88,9 %
Im Test: 8 Milchaufschäumer mit bedienbarem Heizsockel Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut	Heft 07/2015



Milchaufschäumer "Induktion" MSI400



Komfortabel und vollautomatisch in 80-90 Sekunden Milch cremig oder fest aufschäumen oder nur erwärmen. Ideal für heiße oder geeiste Kaffeeaktionen.

- Sockel Edelstahl
- Abnehmbarer Edelstahl-Becher mit Kunststoffdeckel
- 3 Funktionen:
 - kaltes Aufschäumen
 - 65 °C Aufschäumen/Erhitzen
 - 70 °C Aufschäumen/Erhitzen
- Automatische Abschaltung
- Kein Vorwärmen der Milch - geeignet für frische Milch in allen Fettstufen
- Energiesparende Induktionstechnologie: kein Anbrennen der Milch möglich
- Induktionsfläche mit Kontaktschalter für Edelstahl-Becher
- Aufschäumen oder Erhitzen von 150 ml bis 400 ml Milch in ca. 80-90 Sekunden
- 4 rutschfeste Füße aus Silikon
- Einfache Reinigung: Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet
- Kabelaufwicklung
- Anschlusswert: 600 W / 230 V 50 Hz
- Maße: B 125 x T 150 x H 180 mm
- Inklusive 3 magnetische Mixscheiben:
 - 1 x Quirl für Micro Milchschaum
 - 2 x Quirl für festen Milchschaum

GTIN 4015613613413
Art.-Nr. 190129