

steamAir®

Nytt system - Automatisk mjölkskummare & mjölkvärmare



Nu kan du snabbt och enkelt göra en perfekt cappuccino, latte och macchiato. Passar till maskinerna Tango, Rumba Twin och Rumba Tri.

STEAMAIR® är ett skumningsrör av teflon, utrustad med en temperaturavkännare/kontroll och monterat på espressomaskinen. En kontrollknapp för Steamair finns på espressomaskinens framsida. SteamAir skummar eller värmer mjölk. Resultatet blir en perfekt kaffedryck med mycket god smak.

Så fungerar SteamAir:

1. Häll mjölk i en behållare och låt skumningsröret gå ner i mjölken.
2. Börja uppvärmning/skumning genom att trycka på SteamAir knappen.
3. Vänta tills SteamAir stängs av automatiskt och mjölken är färdig.

Om SteamAir



- **Temperatur**
 - Mjölktemperaturen kan programmeras från 50-90grader. Idaltemperaturen är 65 grader
- **Skum**
 - 3 inställningar finns för mängden skum
- **Ingen skum**
 - En neutral inställning finns för enbart uppvärmning av mjölk
- **Demontering**
 - Enkel demontering för rengöring



UNIG

Teknisk information

Ångkapacitet: 0,9 BAR
Utförande: Teflon