



UNIEK AAN ETNA ALPINA MILKBASE STANDALONE: DE FLOW-THROUGH HEATERS

Elke latte macchiato of cappuccino die u bereidt hoort dezelfde kwaliteit melkschuim te hebben. Hiervoor is de juiste temperatuur van de verse melk bij de bereiding van het melkschuim essentieel.

Uniek aan onze ETNA Alpina MilkBase Standalone 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 zijn wij, dankzij onze techniek, in staat om de melk gecontroleerd te verwarmen naar de gewenste eindtemperatuur toe. Bij de ETNA Alpina MilkBase Standalone is ook koud schuim mogelijk.

SIMPLY UNSTOPPABLE

FLOW-THROUGH HEATERS

VOOR EEN STABIEL EN CONSTANT EINDPRODUCT

De twee gekoppelde flow-through heaters warmen de melk zeer nauwkeurig op, ongeacht de begintemperatuur.

TRIPLE R: REDUCE – REPAIR – REUSE

Een ETNA koffiemachine of melksysteem is altijd de verantwoorde keus. Ook na aanschaf: onze koffiemachines en melksystemen zijn zeer betrouwbaar, hebben een lange levensduur en vitale onderdelen zijn eenvoudig te repareren of vervangen. Dat zorgt voor lage onderhouds- en servicekosten. En gegarandeerd lekker melkschuim!

- o Lange levensduur & lage onderhoudskosten.
- o Energiezuinig: flow-through heaters verwarmen 'on demand'.
- o Afvalreductie: melkafgifte wordt exact afgestemd op de behoefte van de gebruiker.



FIND OUT MORE

Ontdek de voordelen van ETNA Alpina MilkBase Standalone

Scan de QR-code

ETNA COFFEE TECHNOLOGIES

Expeditiweg 6F
7007 CM Doetinchem

T +31 (0)314 442 442

info@etna-ct.com
www.etna-ct.com



ETNA ALPINA MILKBASE STANDALONE

DE GARANTIE VAN PERFECT MELKSCHUIM. OP ELK MOMENT, ELKE KEER WEER.



SIMPLY UNSTOPPABLE

ETNA-CT.COM

EEN PASSEND MELKRECEPT

VOOR IEDERE KOFFIE

Bij de ETNA Alpina MilkBase Standalone is er ruimte voor 16 recepten, gecombineerd met 10 melksoorten, zorgt dit in totaal voor 160 mogelijkheden die met het melkapparaat oproepbaar zijn. U kunt voor iedere koffiedrank een passend schuimrecept maken voor de perfecte in-cup beleving.

160 mogelijkheden

10 melksoorten

16 recepten

ETNA ALPINA MILKBASE STANDALONE

DE PERFECTE BARISTA ERVARING MET GEMAK, KEER OP KEER

Onze ETNA Alpina MilkBase Standalone is het perfecte melkapparaat ter ondersteuning van barista's in hun dagelijks werk. Gemak, snelheid en altijd een consistente kwaliteit van de melk en melkschuim in één machine.

De ETNA Alpina MilkBase Standalone bespaart tijd, geeft kop na kop perfect melkschuim en is ook geschikt voor het maken van melkschuim voor latte art. De ideale verse melkmachine in combinatie met een pistonmachine; uitermate geschikt voor de horeca.

GESCHIKT VOOR ELKE MELKSOORT

De ETNA Alpina MilkBase Standalone is geschikt voor elke melksoort: volle melk, sojamelk, geitenmelk of havermelk*. De machine kan iedere eiwithoudende melksoort opschuimen tot een mooie, volle, over de tong rollende schuimwolk. Met steeds weer dezelfde schuimkwaliteit. Het is ook mogelijk om direct gebruik te maken van een pak melk of van een pouch. De ETNA Alpina MilkBase Standalone is te koppelen aan elke melkkoeler.

* Bij bepaalde niet-gehomogeniseerde melksoorten, zoals havermelk, is het belangrijk om de verpakking regelmatig te schudden tijdens gebruik.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Uurcapaciteit	60 liter melkschuim
Uitgiftesnelheid	Ca. 9 sec. (150 ml melkschuim)
Aantal te programmeren melksoorten	10
Aantal te programmeren recepten per melksoort	16
Afmetingen: HxBxD	446 x 180 x 407 mm
Uitgitehoogte	135 mm
Aansluitwaarde	ac 1N 230V, 50Hz, 3.200 W
Wateraansluiting	3/4" BSP
Leeg gewicht	ca. 12 kg

ALLE FEATURES OP EEN RIJ!

- SmartTouch: 5" touchscreen
- Twee flow-through heaters voor een zeer nauwkeurige en constante eindtemperatuur
- Dikte, volume en eindtemperatuur per recept instelbaar
- Mogelijkheid voor koud melkschuim
- Geschikt voor alle eiwithoudende melkproducten en melk-alternatieven
- Te combineren met elke melkkoeler, ook undercounter
- Gepatenteerd automatisch reinigings- en spoelsysteem, conform HACCP



Scan de QR-code en bekijk hoe het dagelijks reinigen van de machine in z'n werk gaat.

BESCHIKBARE KLEUR



DE ULTIEME BARISTA BELEVING IN EEN HANDOMDRAAI

- Gemak
- Snelheid
- Consistente kwaliteit

