

Link do produktu: <https://dystrybutory.eu/mf3-automatic-milk-foamer-p-388.html>



MF3 Automatic Milk Foamer

Cena brutto	9 717,00 zł
Cena netto	7 900,00 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Coffee Format

Opis produktu

MF3 Automatic Milk Foamer

Profesjonalny automatyczny spieniacz do mleka dla gastronomii

MF3 Automatic Milk Foamer to profesjonalny automatyczny spieniacz do mleka, stworzony z myślą o kawiarniach, restauracjach, hotelach i sieciach gastronomicznych. Urządzenie pozwala przygotować idealną piankę mleczną zgodnie z wcześniej zaprogramowanymi parametrami, dzięki czemu każdy napój mleczny zachowuje tę samą jakość – niezależnie od osoby przygotowującej kawę.

MF3 automatyzuje proces spieniania mleka, zwiększa wydajność pracy i gwarantuje powtarzalność każdej filiżanki.

Najważniejsze zalety

Pełna powtarzalność napojów

Zaprogramuj kilkanaście różnych profili mleka, definiując temperaturę, objętość oraz konsystencję pianki. Każdy program uruchamiany jest jednym dotknięciem ekranu, zapewniając identyczny efekt za każdym razem.

Obsługa dwóch rodzajów mleka

MF3 wyposażony jest w podwójny system obiegu mleka, dzięki któremu jednocześnie możesz korzystać z dwóch różnych rodzajów mleka – na przykład krowiego i roślinnego. Rozszerzasz ofertę bez konieczności przepinania kartonów czy zmiany ustawień.

Gorąca i zimna pianka

Urządzenie przygotowuje zarówno gorącą, jak i zimną piankę mleczną oraz schłodzone mleko. Dzięki temu z łatwością serwujesz klasyczne kawy mleczne, napoje sezonowe oraz zimne kawy.

Większa wydajność lokalu

Automatyczne spienianie mleka znacząco skraca czas przygotowania napojów, odciążając baristów i zwiększając przepustowość lokalu w godzinach największego ruchu.

Intuicyjna obsługa

Duży, 8-calowy ekran dotykowy umożliwia szybki wybór programu oraz prostą konfigurację urządzenia.

Higiena i łatwe czyszczenie

MF3 posiada automatyczny system czyszczenia oraz funkcję wykrywania braku mleka i kontrolę jego temperatury, co zapewnia bezpieczną oraz wygodną codzienną eksploatację.

Idealne rozwiązanie dla sieci gastronomicznych

Wyobraź sobie sieć kawiarni, w której każdego dnia sprzedawane są setki kaw mlecznych. Każdy lokal zatrudnia inny zespół, jednak oczekiwania klientów pozostają takie same – każda kawa powinna smakować identycznie.

Dzięki MF3 możesz stworzyć gotowe profile pianki określające temperaturę, gęstość i objętość mleka, a następnie wdrożyć je we wszystkich lokalizacjach. Personel przygotowuje napój jednym dotknięciem ekranu, bez konieczności ręcznego spieniania mleka.

Efekt?

- identyczna jakość kawy w każdym lokalu,
- krótszy czas szkolenia nowych pracowników,
- eliminacja błędów wynikających z ręcznego spieniania,
- szybsza obsługa klientów,
- większa wydajność podczas godzin szczytu,
- łatwe rozszerzenie oferty o napoje na mleku roślinnym.