



DATENBLATT ÜBERMILK ONE

Der Übermilk One ist ein speziell für die Gastronomie entwickelter Milchaufschäumer. Die Ziele sind es den Workflow zu optimieren und stets dieselbe Qualität an Milchschaum anbieten zu können und somit die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebs zu erhöhen.

- Ermöglicht es jedem Benutzer perfekten Milchschaum zu erzeugen
- Steigert den Output und entlastet Baristas und Thekenkräfte
- Optimiertes Milchmanagement /weniger Schwund
- Gleichbleibende, exzellente Milchschaumqualität
- Individuell einstellbare Bezugsmengen
- Intuitive Menüführung
- Halbautomatische Reinigung: Gesamtdauer etwa 30 Minuten in 3 Schritten, die jeweils von der Maschine vorgegeben werden
- Automatische Statistik über bezogenen Mengen
- HACCP konform

Produktbezeichnung

Übermilk ONE

Breite x Höhe x Tiefe	180 mm x 540 mm x 485 mm
Gewicht	25 kg
Spannung	220-240 V
Leistung	3100 W
Frequenz	50/60 Hz
Raumtemperatur	+10°C bis +40°C
Temperatureinstellung	Softwareseitig begrenzt von 55°C - 68°C (empfohlen 65°C)
Länge des Milchschauchs	Maximal 2 m
Durchmesser des Milchschauchs	6 mm
Leistung Milchbezug	1,3 Liter pro Minute / 250 Getränke pro Stunde
Wichtiger Hinweis zur Aufstellung des Übermilk	Die Leitung für das Gerät sollte separat abgesichert sein!

