

WALLY

Wally Milk

The pour is yours.



Wally Milk schäumt (Alternativ-) Milch ohne Verschwendung und mit minimalem Trainingsaufwand - Die perfekte Ergänzung für eine schnelle Bedienung und eine konstante Getränkequalität. Wally Milk ist als zusätzlicher, automatisierter Milchaufschäumer mit allen

Barmaschinen von La Marzocco und Modbar sowie mit einer Vielzahl weiterer Maschinen kombinierbar. Es kann bis zu 20 Rezepte speichern, welche die gewünschte Temperatur und Schaum-Stufe auf Knopfdruck abrufen. Wally Milk wird mit drei Milchkannen (250ml,

400ml und 700ml) geliefert und erkennt dank der Infrarotsensoren automatisch, welche Kanne verwendet wird. Es ist ebenfalls möglich, weitere Kännchen zu nutzen (Voraussetzungen: mattes Finish, 250ml - 700ml).

Pro Touch Dampfzange

Isolierter Edelstahl verhindert Verbrennungen und reduziert Milchreste an der Lanze.

USB

Ermöglicht es, die Firmware zu aktualisieren.

Digitales Display

Intuitive Programmierung macht es einfach, die Maschinenparameter einzustellen.

24V Elektronik

Diese Elektronik bietet eine schnelle und leichte Maschinendiagnose.

Intelligente Plattform

Die bewegliche Basis neigt das Kännchen während der Zubereitung im idealen Winkel.

Vortex Steam Tip

Die Spitze der Dampfzange wurde speziell an die Anforderungen von Wally Milk angepasst.

Temperatursensor

Ein Infrarotsensor kontrolliert die genaue Temperatur während der Zubereitung.

Abstandssensor

Für eine schnelle Messung der Kännchengröße und des Abstands zur Milchoberfläche.

Eigene Rezepte

20 Speicherplätze für Wunsch-Getränke und verschiedene Milchsorten - auf Knopfdruck.

Einfacher Service

Schneller und leichter Zugang bei Service-Einsätzen.

Maschinenkompatibilität

Wally Milk kann mit einer Vielzahl von Maschinen kombiniert werden.

Lieferumfang

Wally Milk kommt standardgemäß mit drei Milchkännchen.

Spezifikationen

Höhe (cm/in)	49 / 19
Breite (cm/in)	22,5 / 9
Tiefe (cm/in)	32,5 / 13
Gewicht (kg/lbs)	10 / 22
Spannung	110V - 220V
Leistung	45 W