

EasyMilk



from **steam**  
to **cream**



TecniDelta



## Sugestão de uso.

1. encher parcialmente o jarro de leite com leite;
2. mergulhar o acessório até que toque o fundo do jarro;
3. abrir a válvula de vapor;
4. deixe alguns segundos dependendo da quantidade de leite a ser batida;
5. desligar o vapor.



## Veja no nosso site este acessório

... e também toda a nossa gama **MAYOR**



# EasyMilk



lança de vapor



ponteira de vapor



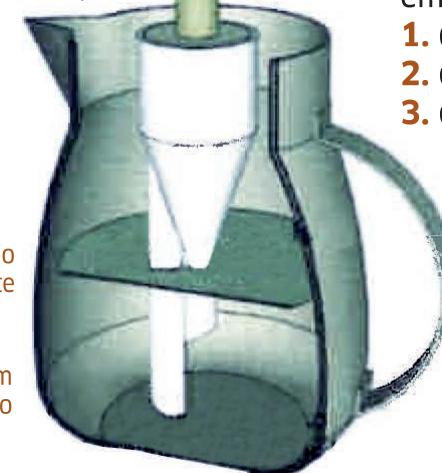
injector

orifício de ventilação



140,20 mm

gerador de espuma



## O que é? Para que serve?

É um pequeno acessório que é colocado na lança de vapor da nossa máquina profissional de café expresso **MAYOR Maxima**. Permite bater e aquecer em simultâneo o leite para fazer capuchinos e bebidas similares. Não requerendo qualquer experiência ou habilidade específica, permite excelentes resultados de forma muito fácil.

## Como é composto?

1. Injector Arnite,
2. bocal de silicone macio.

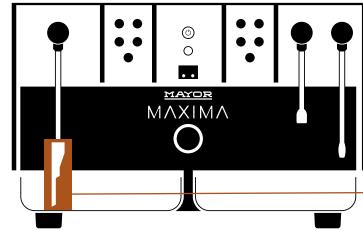
É enroscado directamente na lança de vapor em três etapas simples:

1. desenrosque a ponteira de vapor;
2. enrosque o injector fornecido;
3. empurre o bocal de silicone.

Para ajustar, o EasyMilk à nossa máquina **MAYOR Maxima**, é possível cortar com uma tesoura os tubos de entrada e saída de silicone macio à medida.

## Como limpar?

1. encher uma jarra com água;
  2. mergulhar completamente o acessório, incluindo o injector;
  3. ligue o vapor e deixe actuar por alguns segundos;
- Para limpar bem, remova o bocal de silicone e lave-o com detergente.



Se não deixar de funcionar corretamente, o orifício de ventilação do bocal de silicone provavelmente está entupido. Para desentupi-lo e restaurar o perfeito funcionamento, basta desmontar o bocal de silicone e apertê-lo junto de uma torneira aberta.



Kit Emulsionador de leite

CÓDIGO: TDKIT-MMCAP2  
PREÇO PVP: 68,25 €