



SPRÜHDÜSEN FÜR INDUSTRIELLE ANWENDUNGEN



VAPOR
LATTE



VAPOR LATTE

PNR Italia präsentiert **VaporLATTE**, eine revolutionäre Dampfdüse, die die Dampfmenge an die verschiedenen Mengen an aufzuschäumender Milch anpassen kann, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Perfektes Aufschäumen von Milch für einen Cappuccino ist das Privileg nur der erfahrensten Baristas. Zu heiß, zu kalt, schlecht aufgeschäumt: Der Schaum ist einer der kritischsten Bestandteile eines perfekten Cappuccinos. PNR hat beschlossen, den Baristas und den Herstellern von professionellen Kaffeemaschinen mit **VaporLATTE** zu helfen, deren Qualitätslevel anzuheben. Diese Dampfdüse ermöglicht es, unterschiedliche Milchmengen perfekt aufzuschlagen.

Die **VaporLATTE** besteht aus zwei Teilen: Einem Mantel und einem Körper.

Der Körper hat für den Dampf neun Löcher in drei verschiedenen Größen. Mittels einer Einkerbung kann der Bediener den Mantel leicht drehen und die Bohrungen in dem Körper in Dreiergruppen freigeben.

Die Einkerbung in dem Gehäuse hilft dem Bediener, die am besten geeignete Größe der Löcher zu bestimmen und dadurch wird **VaporLATTE** zu einem intuitiv zu bedienendem und flexiblem Werkzeug: eine Kerbe zeigt an, dass der zugeführte Dampf für das Aufschäumen von bis zu 125 ml Milch geeignet ist, zwei Kerben sind für bis zu 250 ml und drei Kerben sind für 500 ml Milch vorgesehen.

Das zusätzliche Loch im unterem Teil des Düsenkörpers reichert die Milch mit Sauerstoff an, um einen perfekten Schaum zu gewährleisten.

Dank des ergonomischen Griffs, kann der Bediener den Mantel leicht drehen, indem der Düsenkörper leicht gelöst wird.

REINIGUNG

Der Grundkörper und der Mantel lassen sich komplett demontieren, was eine einfache und gründliche Reinigung ermöglicht.

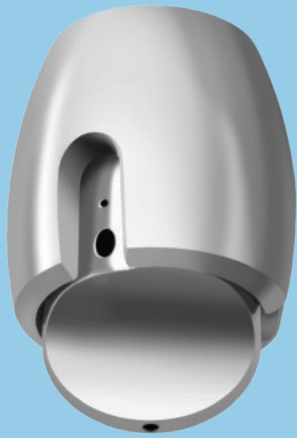
KOMPATIBILITÄT

VaporLATTE ist kompatibel mit allen professionellen Kaffeemaschinen mit einem G 1/8 Gewindeanschluss.

PATENT

VaporLATTE ist ein patentiertes Produkt von PNR Italia.





POSITION 1 MINDESTDAMPFDRUCK

Die Löcher liefern die Menge an Dampf, die zum Aufschäumen von 125 ml Milch benötigt wird.



POSITION 2 DURCHSCHNITTLICHER DAMPFDRUCK

Die Löcher liefern die Menge an Dampf, die zum Aufschäumen von 250 ml Milch benötigt wird.

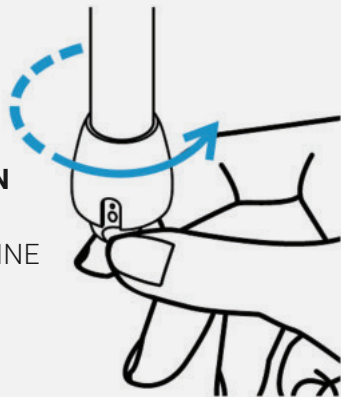


POSITION 3 MAXIMUM DAMPFDRUCK

Die Löcher liefern die Menge an Dampf, die zum Aufschäumen von 500 ml Milch benötigt wird.

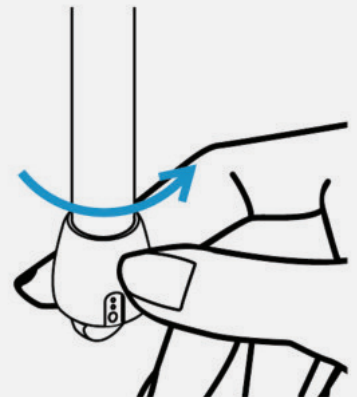
1

**SCHRAUBEN SIE DEN
DÜSENKÖRPER AUF
DEN DAMPFSTAB OHNE
IHN VOLLSTÄNDIG
ANZUZIEHEN**



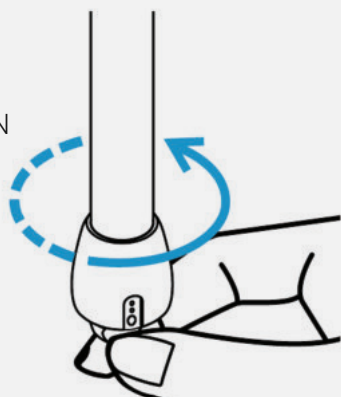
2

DREHEN SIE DEN
MANTEL UND **WÄHLEN
SIE DIE RICHTIGE
DAMPFZUFUHR FÜR
IHRE MILCHMENGE**



3

SCHRAUBEN SIE NUN
DEN DÜSENKÖRPER
FEST



4

IN EIN PAAR
SEKUNDEN **IST IHR
PERFEKTER
MILCHSCHAUM
FERTIG!**





**SPRÜHDÜSEN
FÜR INDUSTRIELLE
ANWENDUNGEN**

+39 0383 344 611 | info@pnr.it | pnr.eu