

WALLY

M I L K

우유를 스티밍하는 가장 쉬운 방법



‘WALLY Milk(월리 밀크)’는 라마르조코와 모드바의 상업용 에스프레소 머신과 함께 사용할 수 있는 자동 우유 스티머입니다. 월리 밀크는 낭비되는 우유없이 최소한의 교육으로 누구나 쉽게 우유 스티밍을 할 수 있도록 도와줍니다.

이로 인해 바리스타는 진정으로 중요한 가치인 고객에게 더욱 집중할 수 있습니다. 월리 밀크는 최대 20개의 레시피를 프로그래밍할 수 있으며, 유제품과 비유제품 우유, 다양한 온도와 공기 주입 정도를 쉽게 조절하여 작업할 수 있습니다.

머신과 함께 3가지 사이즈의 스티밍 피쳐(360ml/12oz, 600ml/20oz, 900ml/30oz)가 함께 제공되며 적외선 센서를 통해 사용중인 스티밍 피쳐를 자동으로 인식합니다. 360ml/12oz와 900ml/30oz 사이의 무광택 스티밍 피쳐 또한 사용 가능합니다.

프로 터치 스티밍 완드

화상 위험과 우유가 스티밍 완드에 달라붙는 현상을 방지하는 프로터치 스티밍 완드가 적용되었습니다.

에스프레소 머신 호환성

라마르조코와 모드바의 상업용 에스프레소 머신의 스티밍 팁 또는 스티밍 보일러에 직접 장착할 수 있습니다.

3가지 스티밍 피쳐 제공

내부 눈금 표기로 계량이 편리한 3개의 무광 스티밍 피쳐가 함께 제공됩니다. (360ml/12oz, 600ml/20oz, 900ml/30oz)

Vortex 스티밍 팁

우유 스티밍을 도와주는 전용 스티밍 팁이 탑재되어 있습니다.

원적외선 센서

최대의 온도 일관성을 유지하기 위해 적외선 센서로 스티밍 중인 온도를 감지합니다.

다양한 레시피

20가지의 레시피를 저장할 수 있으며 버튼을 눌러 레시피를 선택할 수 있습니다.

각도 조절 트레이(틸팅 트레이)

월리 밀크가 스티밍을 하는 동안 트레이가 기울여지며 바리스타의 움직임을 재현합니다.

24V 전자장치

향상된 신뢰성과 장비 진단 기능을 머신에 제공합니다.

손쉬운 테크니션 접근성

최소한의 가동 중지 시간으로 손쉽게 수리나 서비스를 제공할 수 있습니다.

디지털 디스플레이

직관적인 프로그래밍으로 머신의 다양한 변수를 쉽게 조절할 수 있습니다.

USB

USB단자를 이용해 펌웨어 업데이트가 가능합니다.

근접 센서

스티밍 피쳐의 크기와 우유의 양을 측정합니다.

Specifications

높이	49cm
넓이	22.5cm
깊이	32.5cm
무게	10kg
전압	220V
소비전력	45W

