Buse vapeur inox traditionnelle G3/8 E146001B

Buse vapeur inox avec rotule et manchon anti-brûlure
Embout CH22 G3/8, diffuseur 4 trous



POINTS CLÉS

- Diffuseur 4 trous
- Manchon anti-brûlure
- Pour les fabricants de machines

Description

La E146001B d'Italcoppie est une buse vapeur traditionnelle en acier inoxydable, équipée d'une rotule et d'un manchon anti-brûlure. Elle répond aux attentes des baristas habitués aux machines espresso classiques.

Diffuseur 4 trous

Le diffuseur à 4 trous de Ø 1,5 mm répartit la vapeur pour créer une mousse de lait fine et homogène.

Manchon anti-brûlure

Le manchon de protection permet de manipuler la buse sans risque pendant l'utilisation.

Pour les fabricants de machines

Italcoppie Sensori fournit les principaux constructeurs de machines à café professionnelles. Longueurs, connecteurs, formes et matériaux s'adaptent à votre machine, des prototypes jusqu'à la production en série.

Applications typiques

- Machines à café espresso professionnelles
- Préparation de mousse de lait pour cappuccino et latte
- Machines de bar et de restauration
- Fabrication OEM de machines à café

Caractéristiques techniques

Référence	E146001B
Matériau	Acier inoxydable
Raccord	Embout CH22 G3/8, rotule
Diffuseur	4 trous Ø 1,5 mm
Protection	Manchon anti-brûlure
Sonde de température	Non

Conseil technique et offre

DYNATIME SA distribue ce produit en Suisse depuis Marin (NE). Notre équipe vous aide à choisir la version adaptée à votre application et vous établit une offre rapidement.
+41 32 968 15 36 · **info@dynatime.ch** · dynatime.ch/produit/traditional-steam-wand-with-cap-ch22-g3-8/

Document non contractuel. Caractéristiques sous réserve de modifications techniques. Édition 11/2026.