

DER SERVICE

Unser Service beginnt nicht erst bei Ihnen, sondern schon bei uns im Werk. Vor Auslieferung wird jedes Gerät einem ausgiebigen Testlauf unterzogen, um sicherzustellen, dass Sie Ihren Übermilk von Anfang an einwandfrei einsetzen können.

DAS VERSPRECHEN

Der reibungslose Ablauf ihres Tagesgeschäfts steht für uns an erster Stelle. Können wir im Falle von Unzulänglichkeiten die Ursache nicht direkt per Telefon beheben, haben Sie die Möglichkeit, dass wir Ihnen kurzfristig ein Ersatzgerät zur Verfügung stellen. Produktion, Vertrieb und Service aus einer Hand sorgen für eine optimale Betreuung.



Hefe van Haag
Kempen - Köln - Neuwied

+49 2152 9104 430

maschinenabteilung@hefe-van-haag.de

www.hefe-van-haag.de



Hefe van Haag

Erkeshütte 1

47906 Kempen

hefe-van-haag.de facebook.com/hefevanhaag instagram.com/hefevanhaag instagram.com/vescovl_kaffee

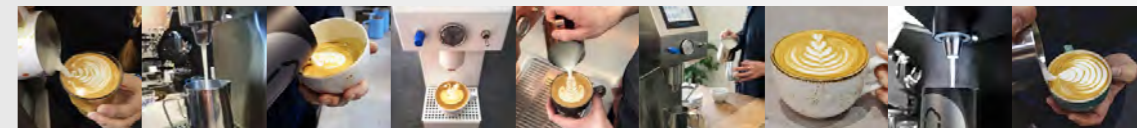
www.instagram.com/uebermilk

www.facebook.com/uebermilk

ÜBERMILK



MILCHSCHAUAM AUF KNOPFDRUCK



ÜBERMILK – KOMPROMISSLOS GUT.

Übermilk ist der innovative Milchaufschäumer für Baristas und Gastronomen mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Wirtschaftlichkeit. Kreieren Sie erstklassigen, latteartfähigen Milchschaum für bis zu 250 Getränke in der Stunde – auf Knopfdruck.

Ganz gleich, ob in ruhigen Phasen oder bei starker Auslastung, durch den Übermilk gelingt jedem Barista jederzeit ein hervorragender Milchschaum. Durch die hygienische, schonende Aufheizphase erreicht die Milch immer ihren sogenannten „Sweet Spot“, der Punkt an dem die Milch ihren herrlich süßen Geschmack und die feine cremige Konsistenz entfaltet. Nicht zu heiß, nicht zu kalt, nicht zu flüssig, nicht zu grobporig – bei gleichbleibend beeindruckender Qualität.



ÜBERRASCHEND EINFACH

Milch aufschäumen kann jetzt wirklich jeder: Milchkännchen, Tasse oder Glas unter den Auslass stellen, Bezugsmenge wählen und perfekten, cremigen Milchschaum erhalten.



ÜBERZEUGEND PRAKTISCH

Steigern Sie Ihren Output und entlasten Sie Ihre Baristas. Die millilitergenaue Dosierung ermöglicht ein optimales Milchmanagement.



ÜBERRAGEND GUT

Verlässlich gleichbleibende, exzellente Milchschaumqualität, für jede Art von Milchkischgetränken.



- 🕒 Jederzeit beste Milchschaumqualität
- 🕒 Endlosbezug ohne Wartezeit in Hochbetriebsphasen
- 🕒 Kein Schwund durch individuelle Bezugsmengen
- 🕒 Intuitive Bedienung (One-Touch Display)
- 🕒 Hygienische Milchaufschäumung
- 🕒 Einfache, menügeführte Reinigung