

modbar®

ESPRESSO SYSTEM AV

Najbardziej stabilny system parzenia
espresso w wersji under-counter.



ESPRESSO SYSTEM AV



Efekt wieloletniej współpracy R&D pomiędzy Modbar i La Marzocco, oparta na technologii Linei PB i Linei Mini. Modbar Espresso AV to ten sam poziom niezawodności i termalnej stabilności.

SPECYFIKACJA

- system parzenia wolumetryczny z możliwością wbudowania wag
- dźwignia z możliwością korzystania z czterech profili
- możliwość zamontowania dwóch kranów do jednego modułu
- kontrola temperatury pid
- display
- timer ekstrakcji espresso
- łatwa dla konserwacji konstrukcja grupy
- podgrzewana grupa zaparzająca
- portafiltry La Marzocco
- chromowany kran

SPECYFIKACJA	KRAN	MOD
Wymiary	14 x 32 x 36 cm	41 x 22 x 38 cm
Waga	10.5 kg	18 kg
Pojemność boilerów		2.8l total (Dual boiler)

ZASILANIE ELEKTRYCZNE 208V - 240V

Ampery	14.2A (ETL) / 14A (CE) max*
Moc	3264w (ETL) / 3227w (CE)
Częstotliwość	max* 50/60hz
Zasilanie	urządzenie 1-o fazowe
Certyfikaty	ETL, CE, NSF

* 1 mod + 2 krany

modbar

www.modbar.com | @modbar

USA ☎ +1-260-454-5040 | 628 Leesburg Rd., Fort Wayne, IN, 46808

WORLD ☎ +39-055-849191 | Via La Torre 14/H, 50038, Scarperia e San Piero (FI), Italy