

modbar

ESPRESSO SYSTEM EP

Niezapomniane wrażenie. Kawiarnie wybierają Modbar ponieważ doceniają design, ergonomię pracy i nieograniczony kontakt z klientem.



ESPRESSO SYSTEM EP



Moduł parzenia i grupa pracują razem aby zapewnić kontrolę nad ergonomią pracy i ekstrakcją espresso. Pracując z baristami, właścicielami kawiarni, palarniami kawy i inżynierami stworzyliśmy nowoczesne urządzenie, które zmienia wyobrażenie klienta o kawie.

SPECYFIKACJA

- programowanie profili ciśnienia parzenia
- tryb parzenia manualny lub automatyczny
- tryb wolumetryczny
- 3-strefowa kontrola temperatury pid
- 2 boilery
- automatyczny program płukania i mycia
- kontrola temperatury parzenia i ciśnienia
- display
- podgrzewana grupa zaparzająca
- chromowany kran
- portafiltry La Marzocco
- uchwyty z drewnianym wykończeniem orzech włoski (standard) lub klon

SPECYFIKACJA	KRAN	MOD
Wymiary	14 x 30 x 30 cm	41 x 36 x 14 cm
Waga	7 kg	16 kg
Pojemność boilerów		1.2l total (Dual boiler)

ZASILANIE ELEKTRYCZNE 208V - 240V

Ampery	15A (UL) / 14A (CE)
Moc	3300w
Częstotliwość	50/60hz
Zasilanie	urządzenie 1-o fazowe
Certyfikaty	UL, CE, NSF

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