

DONNÉES TECHNIQUES

Productivité

Cafés
Vapeur
Eau Chaude
emilk system

350 espresso/heure (extraction 23s)
& Vapeur en continu (chaudière 8l et réglage de pression électronique, 1.0 - 2.0 bar)
& 150 portions thé/heure (portions 2.0dl d'eau chaude)
or 350 Cappuccino/hour

Données Techniques

Chambres à café
Moulins à café
Interface utilisateur
Réservoir à grain
Débattement sous bec café
Interface
Consommation électrique en veille

2 x jusqu'à 24 g. Système d'extraction inversé
2 x moulins Super Drive à meules céramiques de Ø64mm
2 x affichage 8" TFT couleur avec écran tactile pour programmation de produits sur mesure
2 x 1.5kg
65...165mm
USB, SD-Carte, Ethernet, Serial RS-232, CCI (24VDC, 15W)
< 2W

Design

Dimensions
Poids
Eclairage d'ambiance LED

560 x 600 x 713mm (LxPxH)
≈ 90 kg, 94 kg avec réfrigérateur
Choix de couleur variable ou fixe

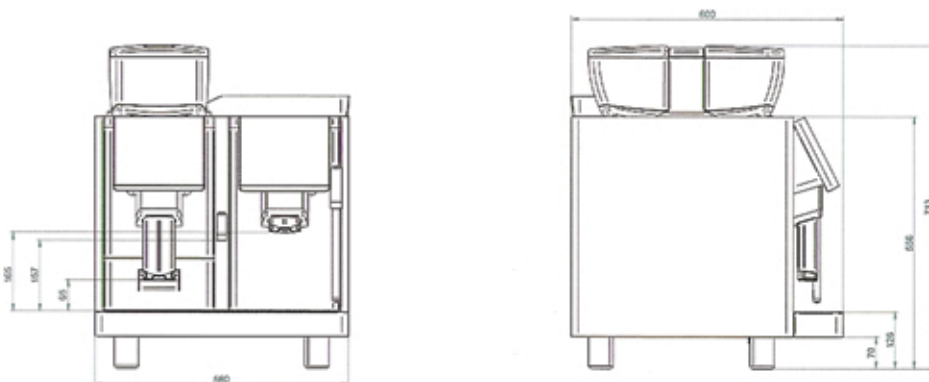
Raccordements

Électrique

Monophasé 1x 220 - 240V, 1L-N-PE, 30A, 50/60Hz
Biphasé 2x 115V 110 - 120V, 2L-PE, 30A, 50/60Hz
Triphasé 3x 220 - 240V, 3L-N-PE, 16A, 50/60Hz

Eau
Eau usée
Qualité de l'eau

Tube tressé en acier inoxydable l=2m avec capuchon vissé G3/8, 0 - 4 bar, hauteur d'aspiration max 1m
Diamètre Ø 23mm, l=2m
Dureté totale: 5 - 8°dH / Dureté en carbonate: 6°KH max. / Valeur pH: idéalement 7.0 - 7.2



Options

 ou  + Chauffe-tasses

Chauffe-tasses
indépendant

 + réfrigérateur

