

Професійна кавомашина G3211A



Ця кавомашина підходить для бізнесу, де важлива надійність і стабільна якість кави. Вона розрахована на активну роботу, забезпечує рівномірну екстракцію завдяки стабільному тиску та контрольованому нагріву. Зручне керування спрощує роботу персоналу, а міцна конструкція підходить для щоденного використання. Дизайн з led-підсвітками додає характеру інтер'єру кав'ярні, офісу чи ресторану.

Характеристики:

Напруга	220В 50/60 Гц
Потужність	4200 Вт
Розміри (Ш*В*Г)	678*550*528 мм
Вага нетто	55,2 кг
Рекомендована денна кількість порцій	200 чашок
Кількість бойлерів	3 (1 паровий - 5,5 л і 2 кавових - 550 мл)

Особливості:

- Два бойлери для приготування еспресо з індивідуальними налаштуваннями температури
- В кавових групах вода проходить безперешкодно, зменшуючи втрати температури під час екстракції
- Зручні налаштування температури екстракції, кількості води, часу передзамочування, часу видачі гарячої води тощо.
- Програмовані кнопки для приготування одинарних/подвійних напоїв
- Дисплеї на кожній групі з показником температури
- 2 стимера для збивання молока, зручна ричажна ручка крану
- 1 вихід видачі гарячої води для чаю
- Оснащений манометрами тиску та температури
- Дизайн зі світлодіодним підсвічуванням бічних панелей та логотипу задньої панелі

Комплектність

- 2 подвійні холдери / 1 одинарний
- Темпер
- Трубка подачі води
- Трубка зливна
- Конектори для підключення тефлонової трубки до водопроводу
- Підставка для чашок
- Диск для промивання груп
- Хомут
- Щітка для очистки груп
- Інструкція

Найкраще підходить для



Кав'ярень



Закладів розрізної торгівлі



A3C

