



Machine à café espresso professionnelle à 2 groupes h13102

Machine à espresso professionnelle en acier inoxydable à 2 groupes entièrement fabriquée en tôle d'acier. Fonctionnement automatique contrôlé du pressostat.

Machine à espresso professionnelle entièrement réalisée en tôle d'acier. Le fonctionnement de cette machine est automatique, contrôlé par le pressostat. La machine est équipée d'un manomètre et d'un système de contrôle optique du niveau d'eau, avec un mécanisme de signalisation automatique de vidange de la chaudière.

Caractéristiques techniques :

- Produit fabriqué en Italie
- Manomètre
- Contrôle optique du niveau d'eau avec dispositif de vidange automatique de la chaudière Soupape de sécurité sur la chaudière
- Robinet d'eau chaude et robinet de vapeur
- Lampe de contrôle, interrupteur/lumière
- Chauffe-tasses et bac de récupération amovibles en acier inoxydable
- Groupe de distribution et gobelet filtrant en laiton inoxydable moulé : groupe préchauffé par la circulation de l'eau chaude de la chaudière. Toujours prêt à l'emploi à la température idéale
- Hauteur 28 cm
- Largeur 36 cm
- Profondeur 28 cm
- Puissance : 1000 Watt
- Capacité du réservoir d'eau : 3 litres

Accessoires :

- 1 filtre pour une tasse
- 1 filtre pour deux tasses
- 2 filtres pour dosettes
- 1 gobelet doseur à café
- 1 tamper à café
- 1 entonnoir

- **Hauteur** 28 cm
- **largeur** 36 cm
- **profondeur** 28 cm
- **Matériau** acier inoxydable
- **Type** 2 groupes
- **puissance** 1000 W
- **Fonctionnement** avec café ou de gousse