



Machine à espresso professionnelle h321_20

Machine à café avec système de pré-infusion du café et chauffage à circulation thermosiphonique.

Machine à espresso professionnelle idéale pour les bars et les restaurants. Cette machine au design élégant et raffiné est entièrement fabriquée en Italie. Elle est équipée d'une chaudière en cuivre avec traitement antioxydant, d'une distribution programmée des doses de café et d'eau chaude, d'une soupape de sécurité, d'un remplissage automatique de la chaudière et d'un bac adaptable à deux niveaux différents en fonction des différentes tailles de tasses et de verres.

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 6 L
- Puissance : 2500 W
- Tension : 230 V
- 2 groupes automatiques
- Design élégant et raffiné
- Distribution programmée des doses de café et d'eau chaude
- Buse vapeur/eau en acier inoxydable
- Système de pré-infusion du café
- Système de chauffage avec circulation thermosiphonique
- Chaudière en cuivre avec traitement antioxydant
- Cycle de lavage automatique des groupes de laiton
- Vanne de sécurité
- Remplissage automatique de la chaudière
- Dimensions : 60 x 54 x h. 51 cm
- Poids : 43 kg
- Fabriqué en Italie

*Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Hauteur** 51 cm
- **largeur** 60 cm

- **profondeur** 54 cm
- **Type** 2 groupes
- **puissance** 2500 W



Machine à espresso professionnelle h321_20

Machine à espresso professionnelle h321_20

Hauteur: 51 cm

Largeur: 60 cm

Profondeur: 54 cm

Type: 2 gruppi

Puissance: 2500 W

