

SATURNO MB-60 A/2 CG

Ekspres ciśnieniowy Cime 2-grupowy | kolbowy | multiboiler | 8 l | 800x600x460 mm | SATURNO MB-60 A/2 CG

Wyposażenie kawiarni > Ekspresy do kawy ciśnieniowe



Opis

- Ekspres 2-grupowy **włoskiej produkcji SATURNO MB-60 A/2 CG** o praktycznym i eleganckim wzornictwie
- Ekspres został zaprojektowany z myślą o wygodzie, prostocie i przyjemności w przygotowywaniu kawy
- SATURNO to harmonijny zestaw solidnych i niezawodnych elementów, które składają się na bijące serce ekspresu do kawy
- **Nowy system „multiboiler”** SATURNO zapewnia bardzo wysoki poziom precyzji i stabilności termicznej. Jeden bojler dla każdej grupy i jeden główny bojler do wody i pary
- Rozwiązanie multiboiler **pozwała na pełną kontrolę temperatury** w każdej grupie zaparządzającej, co za tym idzie również jej regulację
- Woda przepływa przez specjalny wymiennik znajdując się wewnątrz bojlera głównego i jest podgrzewana przed dotarciem do bojlera znajdującego się przed grupą zaparządzającą. Niweluje to czas oczekiwania na pogrzanie się wody w ekspresie, gdyż on sam regularnie uzupełnia sobie ją
- Dostępne są 3 warianty o unikalnej kolorystyce: Glossy Black/Matte Black oraz Glossy Yellow/Matte Black oraz Glossy White/Matte Black
- Programowalne dozowanie elektroniczne
- Wyświetlacz dotykowy o wielkości 3,5"
- Ekspres wyposażony jest w **mieszacz wody**, który pozwala obniżyć temperaturę wody w bojlerze (np. do zaparzenia herbaty w niższej temperaturze)
- Wygodne, ergonomiczne, a także wyjątkowo trwałe i wytrzymałe kolby
- Automatyczny system czyszczenia grup
- Automatyczne napełnianie wody
- Wstępne zaparowanie pre-infusion
- 2 dysze do spieniania mleka Cool Touch
- Oświetlenie LED
- Podgrzewacz do filiżanek
- Regulacja dozowania gorącej wody oraz kawy
- Wydajna pompa wolumetryczna
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	800x600x460
Pojemność bojlera [l]	8
Pojemność bojlerów przed grupą zaparządzającą [l]	2x1



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Ilość grup zaparżających	2
Moc [kW]	4,7
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	71

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.