

Eklipto 2GR White

Ekspres kolbowy Eklipto White | 2 grupowy

Wyposażenie kawiarni > Ekspresy do kawy ciśnieniowe



Opis

Eklipto to doskonałe połączenie włoskiego designu z intuicyjną funkcjonalnością. Wyposażony w dwie dysze parowe, termosyfonowy system grzewczy oraz system kontroli temperatury **PID**, zapewnia precyzyjne i powtarzalne zaparzanie kawy. Ekspres oferuje szereg udogodnień, takich jak zaparzanie wstępne, automatyczne czyszczenie grup oraz energooszczędne oświetlenie LED. Intuicyjny cyfrowy wyświetlacz ułatwia obsługę, a programowalne funkcje zwiększają komfort codziennej pracy.

Opis

- Dwugrupowy profesjonalny ekspres do kawy renomowanej włoskiej marki Elektra
- Elegancki, klasyczny design z elementami nowoczesnej technologii
- Izolowany bojler gwarantujący stabilność temperatury, dzięki zastosowanemu **termosyfonowemu systemowi grzewczemu** z możliwością zaprogramowania indywidualnej temperatury
- **Podwójny manometr** dla ciśnienia pompy oraz bojlera zapewnia pełną kontrolę w celu uzyskania powtarzalnych warunków dla zaparzania kawy
- System regulacji temperatury **PID** gwarantuje stałą temperaturę wody w bojlerze
- Dwie dysze parowe z technologią **Cold Touch** oraz osobna dysza gorącej wody, sterowane dźwignią
- **Wysoka grupa zaparzająca** pozwala na bezproblemowe przygotowanie napoi bezpośrednio w wysokich szklankach oraz kubkach „na wynos” bez konieczności przelewania espresso
- Intuicyjny, cyfrowy wyświetlacz
- Podświetlane grupy oraz dekoracyjne oświetlenie RGB LED
- Programowalne dawki kawy i zaparzanie wstępne dla wszystkich przycisków
- **Automatyczne czyszczenie** grup – łatwa konserwacja

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	860x588x470
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	3,15
Waga [kg]	52
Wyświetlacz	cyfrowy
Liczba przycisków	5
Pojemność bojlera parowego [l]	11
Kolor	biały



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

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.