

M102

Ekspres przelewowy Animo M-Line | 420x380x460 mm | 3,5 kW | M102

Wypożyczenie kawiarni > Ekspresy do kawy przelewowe



Opis

- Ekspres przelewowy Animo M-Line pozwala na przygotowanie większej ilości kawy lub herbaty w krótkim odstępie czasu
- Idealny do biura, hotelu, kawiarni czy nawet domu
- Urządzenie posiada swój własny zbiornik, nie wymaga podłączenia do sieci wody
- Seria ekspresów przelewowych M-Line wyposażona jest w **czujnik wykrywający brak dzbanka**, automatycznie zatrzymując proces parzenia kawy w przypadku jego braku
- Obsługa za pomocą **dotykowych przycisków** znajdujących się w górnej części ekspresu - zapewniających komfortowe użytkowanie ekspresu
- **Powiadomienie dźwiękowe** informujące o zakończeniu parzenia kawy
- Zabezpieczenie przed włączeniem pustego czajnika
- Automatyczne podtrzymywanie zaparzonego naparu kawy w temperaturze 84-86 °C, dzięki czemu kawa dłużej zachowuje walory smakowe
- Możliwość wstępnego zaparzenia kawy
- Wskaźnik poziomu zakamienienia
- W zestawie z ekspresem cztery szklane dzbanki
- Zabezpieczenie chroniące przed wyciekami wody przez filtr po wyjęciu dzbanka z gotową kawą
- Duża wydajność i szybkość przy maksymalnej prostocie użytkowania
- Łatwa w czyszczeniu konstrukcja

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	420x380x460
Pojemność zbiornika na wodę [l]	2,7
Pojemność dzbanka [l]	1,8
Wydajność	288 filiżanki/h (36l)
Czas zaparzania [min]	~8
Moc [kW]	3,5
Zasilanie [V]	230
Podłączenie do wody	NIE
Waga [kg]	13

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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny