

EX3 2GR B

Ekspres do kawy 2-grupowy EX3 2GR B | 3,35 kW | Entry Version

Wyposażenie kawiarni > Ekspresy do kawy ciśnieniowe



Opis

Ekspresy EX3, łączą innowacyjną technologię z kompaktowością i ergonomią. To profesjonalne i wszechstronne urządzenia z nieskończonymi możliwościami personalizacji. EX3 to wydajne ekspresy do kawy, które spełniają wszystkie wymagania dla idealnego espresso. Nowoczesny design i użyteczność sprawi, że dla każdego baristy parzenie kawy będzie przyjemnością. Nadają się idealnie do małych jak i dużych kawiarni, gdzie serwowane są espresso, cappuccino, caffè latte oraz inne napoje na bazie espresso.

EX3 został uznany zwycięzcą prestiżowych nagród IF Design i Red Dot Awards 2020 w kategorii design produktu.

Opis

- nowoczesny, świeży i stylowy wygląd
- ekspres został zaprojektowany z myślą o wygodzie, prostocie i przyjemności w przygotowywaniu kawy
- bardzo szeroki zakres personalizacji wyglądu (kolor, wykończenie, oświetlenie grupy, sterowanie, itp.)
- miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wstępne zaparzanie pre-infusion
- automatyczne napuszczanie wody
- program automatycznego czyszczenia
- **bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę**
- Take Away - standardowo wyposażony w wysoką grupę, z podstawkami na niższe filiżanki
- wygodne, ergonomiczne, a także wyjątkowo trwałe i wytrzymałe kolby
- ulepszony system odpływu wody
- podwójny manometr
- automatyczny system czyszczenia
- 2 dysze do spieniania mleka **Cool Touch** regulowane pokrętkami ½
- standardowy kolor: czarny
- oświetlenie grupy

Standardowe wyposażenie

- 1 wylewka wrzątku
- 2 dysze do spieniania mleka Cool Touch
- 1 kolba pojedyncza
- 2 kolby podwójne
- 2 podstawki na niższe filiżanki
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy
- 1x membrana czyszcząca

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	770x575x465
Ilość grup	2
Pojemność bojlera [l]	11,5
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	3,35
Waga [kg]	62

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