

PRESTOLINO CLASSICO 148 ND

Clientèle cible

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques production satellite
- Coffee Shop : buvettes, snacks, cafétérias, hôtels, restaurants, bars
- Traiteurs, services de restauration
- Entreprises, bureaux

1 sortie, 4 bacs à ingrédients

- Bac 1 → café
- Bac 2 → café
- Bac 3 → lait
- Bac 4 → chocolat

Capacité par remplissage

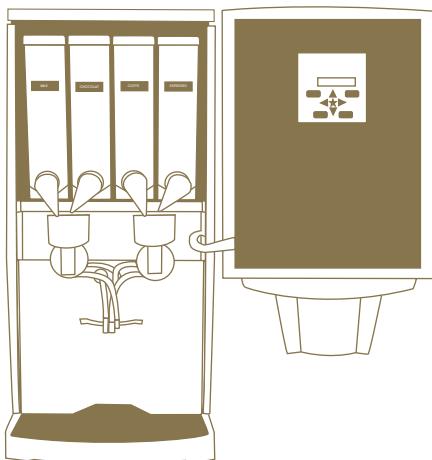
- 2x 310 cafés ou
 - 2x 370 espresso ou assortis
 - 60 laits chauds
 - 60 chocolats
- 2 bacs à ingrédient café 480 g
1 bac à ingrédient lait 780 g
1 bac à ingrédient chocolat 1.3 kg

Rapidité

- 260 tasses/h
- Temps de préparation par tasse : entre 6 et 12 secondes

Dimensions

- Larg./prof./haut. 32 x 47 x 69 cm
- Poids 24 kg
- Capacité du boiler 5.5 L
- Espace disponible pour récipients larg./prof./haut. 6 x 4 x 12 cm



Raccordement

- Electricité : 230 V, 2.3 kW, 10 A
- Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe immergée

Options d'équipements

- Monnayeur à pièces ou jetons
- Système à pompe à immersion
- Meuble roulant
- Jupe de rehaussement 10 cm pour grands contenants

