

PRESTOLINO EXPERTO 1410 ND

Clientèle cible

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

1 sortie, 4 bacs à ingrédients

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

Capacité par remplissage

- 2x 390 cafés ou
- 2x 460 espresso ou assortis
- 120 laits chauds
- 110 chocolats

- 2 bacs à ingrédient café 600 g
- 1 bac à ingrédient lait 1.3 kg
- 1 bac à ingrédient chocolat 2.4 kg

Rapidité

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

Café ¼L	15 sec.
Café ½ L	25 sec.
Café 1 L	40 sec.
Eau chaude 1 L	35 sec.
Lait chaud ½ L	35 sec.
Lait chaud 1 L	50 sec.

Dimensions

Larg./prof./haut.	35 x 52 x 79 cm
Poids	42 kg
Capacité du boiler	10 L
Espace disponible pour récipients larg./prof./haut.	6 x 7 x 19 cm

Raccordement

- Electricité : 380 V, 9 kW, 12 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



