

PRESTOLINO TACTO 14S

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
- 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

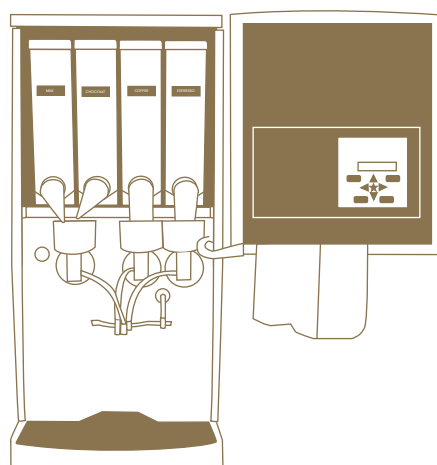
- Larg./prof./haut. 32 x 49 x 67 cm
- Poids 30 kg
- Capacité du boiler 5.5 L
- Espace disponible pour récipients
larg./prof./haut. 5 x 3 x 12 cm

Raccordement

- Electricité : 230 V, 2.3 kW, 10 A
- Eau : ØM ¾", 1-8 Bar 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
- Chauffe-tasses



PLACER UNE TASSE
ET CHOISISSEZ



Espresso



Café



Cappuccino



Café au lait



Pot café



Ristretto



Lait chaud



Chocolat



Eau chaude



Pot lait

