

# PRESTOLINO CLASSICO 21S

## Clientèle cible

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

## 1 sortie, 2 bacs à ingrédients

- Bac 1 → café
- Bac 2 → lait

## Capacité par remplissage

300 cafés ou  
350 espresso ou assortis  
65 laits chauds

1 bac à ingrédient café 450 gr  
1 bac à ingrédient lait 750 gr

## Rapidité

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

## Dimensions

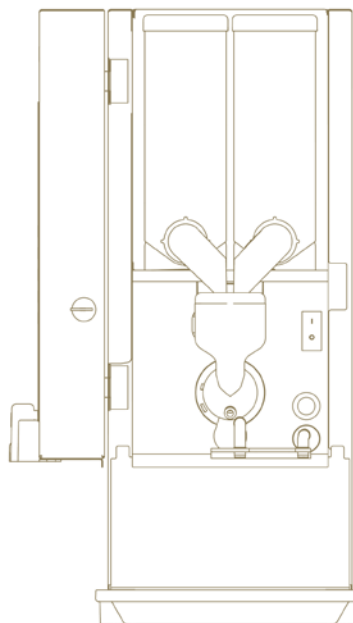
Larg./prof./haut. 25 × 51 × 57 cm  
Poids 20 kg  
Capacité du boiler 2.7 L  
Espace disponible pour récipients  
larg./prof./haut. 18 × 6 × 11 cm

## Raccordement

Electricité : 230 V, 2.2 kW, 10 A  
Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe  
immergée

## Options d'équipements

Système à pompe à immersion autonome  
avec réservoir  
Meuble roulant  
Solutions de paiement avec  
et sans contact



OptiVend

ANIMO

