

PRESTOLINO CLASSICO 21S

Domaines d'activités

- 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 sec.

Dimensions

Larg./prof./haut 25 x 51 x 57 cm

Poids 20 kg

Capacité du boiler 2.7 L

Espace disponible pour récipients

larg./prof./haut. 18 x 6 x 11 cm

Raccordement

Électricité : 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



