

PRESTOLINO EXCEL 846

Domaines d'activités

- Hôpitaux, EMS, foyers, cliniques
production centralisée
- Traiteurs, services de restauration
production en pots

3 sorties, 4 bacs à ingrédients

Avec ou sans détection automatique des récipients (senseurs)

Bac 1 → café

Bac 2 → café

Bac 3 → lait

Bac 4 → lait

Configurations possibles

Mixte : 2 bacs à ingrédient café et 2 bacs à ingrédient lait

Café : 4 bacs à ingrédients café

Lait : 4 bacs à ingrédients lait

Capacité par remplissage

Bac à ingrédient café 1.25 kg soit 90 L

Bac à ingrédient lait 2 kg soit 20 L

Rapidité

300 L/h

7 pots de 2.5 dl café à la minute

1 L de café toutes les 15 sec.

6 pots de 2.5 dl lait à la minute

1 L de lait toutes les 25 sec.

Débit en continu

Dimensions

Larg./prof./haut. 60 × 51 × 80 cm

Poids 55 kg

Capacité du boiler 32 L

Espace disponible pour récipients prof./haut. 8 × 17 cm

Raccordement

Electricité : 415 V, 9 ou 18 kW, 12-25 A

Eau : ØM 3/4", 1-8 bar

Options d'équipements

Meuble roulant

Jupe de rehaussement 46 cm pour grands contenants



