

PRESTOLINO OPTIMO 42 TS HS DUO

Domaines d'activités

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

2 sorties, 4 bacs à ingrédients

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

Capacité par remplissage

- 2× 300 cafés ou
- 2× 350 espresso ou assortis
- 2× 65 laits chauds

- 2 bacs à ingrédient café 450 g
- 2 bacs à ingrédient lait 750 g

Rapidité

520 tasses/h

Temps de préparation

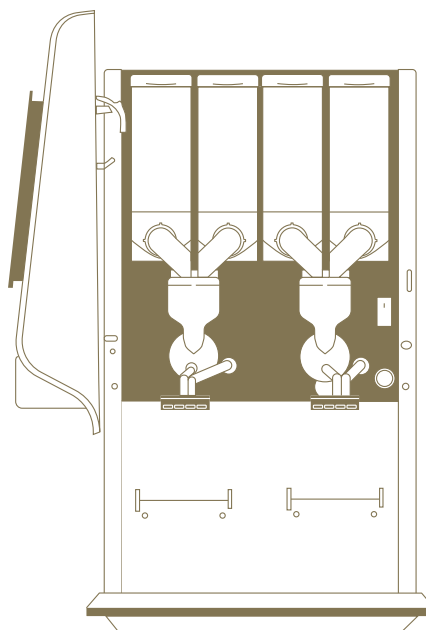
- par tasse : entre 6 et 12 sec.
- pour 1 L : 40 sec.

Dimensions

Larg./prof./haut.	41 × 52 × 67 cm
Poids	30 kg
Capacité du boiler	5.5 L
Espace disponible pour récipients	
Larg./prof./haut.	40 × 10 × 23 cm

Options d'équipements

- Monnayeur à pièces ou jetons
- Système à pompe à immersion
- Meuble roulant





OptiVend

ANIMO

MAKE YOUR CHOICE

COFFEE

COFFEE MILK

ESPRESSO

CAPPUCINO

LATTE MACCHIATO

COFFEE DRAC

CHOCOLATE MILK

HOT WATER