

PRESTOLINO EXPERTO 14S

Clientèle cible

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

C1 sortie, 4 bacs à ingrédients

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

Capacité par remplissage

2x 600 cafés ou

2x 700 espresso ou assortis

140 laits chauds

110 chocolats

2 bacs à ingrédient café 900 g

1 bac à ingrédient lait 1.5 kg

1 bac à ingrédient chocolat 2.4 kg

Rapidité

520 tasses/h

Temps de préparation par tasse :
entre 6 et 12 secondes

Café ¼ L 15 sec.

Café ½ L 25 sec.

Café 1 L 40 sec.

Eau chaude 1 L 35 sec.

Lait chaud ½ L 35 sec.

Lait chaud 1 L 60 sec.

Dimensions

Larg./prof./haut. 42 x 58 x 87 cm

Poids 45 kg

Capacité du boiler 10 L

Espace disponible pour récipients

larg./prof./haut. 20 x 11 x 19 cm

Raccordement

Electricité : 400 V, 9 kW, 12 A

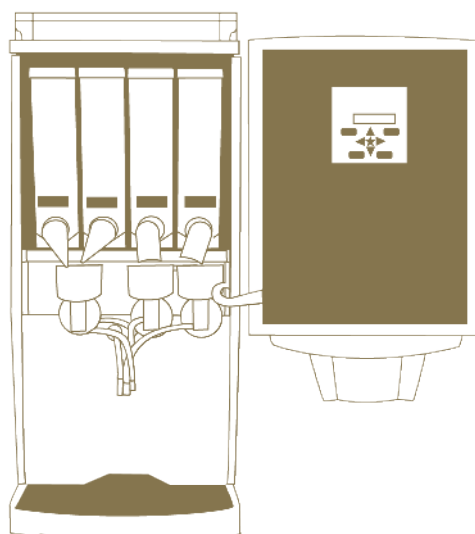
Eau : ØM 3/4", 1-8 bars ou pompe immergée

Options d'équipements

Système à pompe à immersion

Meuble roulant

Solutions de paiement avec et sans contact





PLEASE PLACE CUP
AND SELECT DRINK



Espresso



Kaffee



Cappuccino



Milchkaffee



Kaffee Krug



Ristretto



Heisse Milch



Schokolade



Heisswasser



Milch Krug

