

Anche se piccola e compatta, la macchina semiprofessionale può offrirvi grandi prestazioni.

Le sue principali caratteristiche sono:

Una caldaia da 1000 Watt per i 2 gruppi caffè con erogazioni continue senza problemi di temperatura grazie ad un particolare sistema tra caldaia e gruppi inferiori

Uno scambiatore di calore per avere un'erogazione continua del vapore. Erogazione acqua calda

Due pompe a vibrazione per una migliore affidabilità

Su richiesta è possibile avere la macchina completamente elettronica con sistema di controllo volumetrico e con sensore di temperatura sulla caldaia.

E' disponibile con le seguenti coppe:

coppe per caffè macinato, a 1 dose o 2 dosi caffè

coppe per cialda

coppe per tutte le marche di FAP



DUE

ESPRESSO & CAPPUCCINO



EXCLUSIV GENIEßEN

Even if small and compact, this semiprofessional machine can offer you high performance.

Key features:

One 1000 W boiler for two brewers that can supply continuously at constant temperature thanks to a particular system placed between the boiler and the lower brewers.

One 1000 W heat exchanger for a continuous steam supply. Hot water supply.

Two vibration pumps for better reliability.

A complete electronic version machine, with a volumetric control system and a temperature sensor on the boiler, is available on request.

The following versions are available:

For one or two ground coffee doses

For pods

For every kind of FAP (capsules)

Auch wenn sie sehr klein und kompakt ist, bietet diese Halbprofessionelle Maschine hohe Leistungen an.

Ihre Haupteigenschaften sind:

Einen Boiler von 1000W für die zwei Kaffeeabgabeeinheiten mit Dauerauslauf ohne Temperaturprobleme dank einem speziellen System zwischen Boiler und untere Einheiten

Einen Wärmetauscher von 1000W um einen Dampf-dauerauslauf zu haben. Heißen Wasserauslauf.

Zwei Vibrationspumpen um eine bessere Betriebszuverlässigkeit zu haben

Auf Anfrage ist es möglich diese Maschine komplett elektronisch zu haben, mit volumetrischem Kontrollsystem und Temperatursensoren auf dem Boiler.

Folgende Versionen sind zur Verfügung:

Für gemahlene Kaffee, 1 oder 2 Kaffeedosis

Für Kaffeebeutel

Für Kaffee in Kapseln (alle FAP Marken)

Aussi s'elle est petite et compacte, la machine semi-professionnelle peut vous offrir de grandes performances.

Ses caractéristiques principales sont :

Une chaudière de 1000W pour deux groupes de café avec une distribution continue sans problèmes de température grâce à un système particulier entre la chaudière et les groupes inférieurs

Un échangeur de chaleur de 1000W pour avoir une distribution continue de la vapeur. Distribution d'eau chaude.

Deux pompes à vibration pour une meilleure fiabilité.

Sur demande il est possible avoir une machine complètement électronique avec système de contrôle volumétrique et avec senseur de température sur la chaudière.

Les suivantes versions sont disponibles:

Pour café moulu, à 1 dose ou 2 doses de café

Pour café en dosettes

Pour café en capsules (toute les marques de FAP)

También si es pequeña y compacta, esta máquina semiprofesional puede ofrecer muy buenas prestaciones.

Sus principales características técnicas son:

Una caldera de 1000W para los dos grupos de café con erogación continua sin problema de temperatura gracias a un sistema particular situado entre la caldera y los grupos inferiores.

Un cambiador de calor de 1000W para haber una erogación continua de vapor. Erogación de agua caliente.

Dos bombas a vibración para una mejor fiabilidad.

Posibilidad de haber esta máquina totalmente electrónica con sistema de control volumétrico y con detectores de temperatura puestos sobre la caldera.

Disponibles en las siguientes versiones :

Para café molido, a 1 dosis o 2 dosis de café

Para vainas

Para café en capsulas (todos los tipos de FAP)



| | |
|------------|-------------------------------|
| W | 1000 + 1000 W |
| Kg | 16,5 KG |
| V | 230/120V - 50/60 Hz |
| l | 3 l |
| bar | max 2,5 bar (optional) |
| h | 30 x 33 h 40 |

DUE
ESPRESSO&CAPPUCCINO