

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

Le sue caratteristiche principali sono:

Una caldaia da 1000 W per il gruppo caffè con erogazioni continue senza problemi di temperatura.

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

È disponibile nelle seguenti versioni:

Per caffè macinato

Per caffè in cialda

Per caffè in capsule (disponibili per tutte le marche di FAP)



**Junior**  
ESPRESSO & CAPPUCCINO



**bocino**

EXCLUSIV GENIEßEN

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

Key features:

One 1000W boiler for the coffee group that can supply continuously at constant temperature.

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

The following versions are available:

For ground coffee  
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 Kaffeeabgabereinheit mit Dauerauslauf ohne Temperaturprobleme

Einen Wärmetauscher von 1000W um einen Dampfdauerauslauf zu haben  
Heißen Wasserauslauf.

Folgende Versionen sind zur Verfügung:

Für gemahlene Kaffee  
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 le groupe café avec une distribution continue sans problèmes de température

Un échangeur de chaleur de 1000W pour avoir une distribution continue de la vapeur.

Distribution d'eau chaude.

Les suivantes versions sont disponibles :

Pour café moulu  
Pour café en dosettes  
Pour café en capsule (toute les marques de FAP)

También si es pequeña y compacta, esta máquina semiprofesional puede ofreceros muy buenas prestaciones.  
Sus principales características técnicas son:

Una caldera de 1000W para el grupo café con erogación continua sin problemas de temperatura.

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

Disponibles en las siguientes versiones:

Para café molido  
Para vainas  
Para café en capsulas  
(todos los tipos de FAP)



<b>W</b>	1000 + 1000 W
<b>KG</b>	9 KG
<b>V</b>	230/120V - 50/60 Hz
<b>lit</b>	2,5 lt
<b>h</b>	-
<b>h</b>	21 x 30 h 34

**Junior**  
ESPRESSO & CAPPUCCINO