

EXPOBAR[®]

Futura 2 Gr. Mini-Control EX 496



Breite:	455mm	Gewicht:	45kg	Kessel:	6l
Höhe:	523mm	Heizleistung:	3300W	Pumpe:	9 Bar
Tiefe:	580mm	M ³ :	0,14	Anschluß:	230V, 50 Hz

Den Vergleich mit Espressomaschinen in italienischen Bars braucht sie nicht zu scheuen. Caffèzubereitung, Dampf- und Heißwasserentnahme für Tee oder Instantgetränke sind gleichzeitig möglich. Der große 6 Liter Kupferboiler funktioniert nach dem Wärmetauscherprinzip und hält auch größerem Andrang stand. Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler ist die Espressomaschine für den Dauerbetrieb bestens geeignet.

Technische Daten:

- großer Kupferkessel 6 l
- automatische Kessel-Wasserstandsregulierung
- Thermosyphon-System (Wärmetauscher)
- gepanzerter Heizkörper
- Profibrühkopf der Typ Faema E 61 aus massivem Messing , verchromt
- 2 Profi-Siebträger
- Pressostatsteuerung, Überdruckventil
- Elektromagnetventil
- Hochleistungspumpe 9 Bar
- Profi-Gicar-Elektronik
- Kesseldruck - Manometer
- Extra starkes reines Edelstahlgehäuse (AISI 304)
- Schwenkbare Düse zur permanenten Dampf- und Heißwasserentnahme
- keine Aufheizzeit zum Dampfen
- kein Entlüften nach Dampfentnahme
- Tassenvorwärmfläche

Futura Mini-Control 2 Gr. Ausführung

<i>Dampfhahn</i>	<i>2</i>
<i>Heisswasser</i>	<i>1</i>
<i>Gehäuse</i>	<i>Edelstahl</i>

Wasseranschluss

<i>Anschluss</i>	<i>3/8"</i>
<i>Druck</i>	<i>1-5 bar</i>
<i>Ablauf</i>	<i>1" offen</i>
<i>Wasserhärte</i>	<i>4-6 dKH°</i>