

modbar

SISTEMA ESPRESSO EP

Metti in risalto il design del coffee shop senza compromettere la performance e il controllo. I locali scelgono Modbar perchè vedono l'importanza della totale trasparenza tra baristi e clienti.



SISTEMA ESPRESSO EP



Il mod e il tap lavorano assieme in modo da darti il controllo completo del design del bancone e dell'estrazione dell'espresso. Abbiamo lavorato con baristi, proprietari di coffee shop, torrefattori e tecnici per creare attrezzature all'avanguardia che trasformano la customer experience.

CARATTERISTICHE

- profili di pressione programmabili
- modalità manuale e automatica
- controllo volumetrico
- controllo di temperatura PID a 3 zone
- 2 caldaie progressive
- programmi di pulizia automatici
- controllo della temperatura e pressione di erogazione
- display
- gruppo riscaldato
- tap cromato
- portafiltri La Marzocco
- finiture della leva: noce (standard) o acero

SPECIFICHE	TAP	MOD
Dimensioni	14 x 30 x 30 cm 5.5 x 12 x 12 in	41 x 36 x 14 cm 16 x 14 x 5.5 in
Pesi	7 kg 15 lbs	16 kg 35 lbs
Capienza		1.2 l doppia caldaia

CONNESSIONI ELETTRICHE

Voltaggio	208v - 240v
Amperaggio	15A (ETL) / 14A (CE)
Wattaggio	3300W
Frequenza	50/60Hz
Fasi	singola
Certificazioni	ETL ¹ , CE

¹ listed for electrical safety in US and Canada, complies with UL-197 and CSA22.2 listed for sanitation, complies with NSF/ANSI Standard 4

modbar

www.modbar.com | @modbar

USA ☎ +1-260-454-5040 | 628 Leesburg Rd., Fort Wayne, IN, 46808

WORLD ☎ +39-055-849191 | Via La Torre 14/H, 50038, Scarperia e San Piero (FI), Italy