

modbar®

SISTEMA VAPORE

Più di una semplice stazione vapore, Modbar Steam offre un design moderno e minimale, abbinato a potenza e controllo. I tuoi clienti possono vedere la preparazione del loro drink, dall'estrazione dell'espresso alla latte art, a 360 gradi.



SISTEMA VAPORE



Ricrea una macchina da caffè tradizionale con due Tap Vapore di fianco al tuo Modbar Espresso, oppure crea aree di servizio separate per ottimizzare il flusso di lavoro. Aggiungi nel tuo coffee shop uno, o due Tap Vapore, in modo da aumentare la capacità produttiva (piuttosto che acquistare una seconda macchina espresso).

CARATTERISTICHE

- lancia vapore pro touch
- tap cromato
- design ergonomico della leva simile a quella dell'Espresso AV
- finiture della leva: noce (standard) o acero
- giunto sferico omnidirezionale
- minima necessità di ricostruzione della valvola vapore
- vetrolivello simile a quello della Linea
- semplice interruttore on/off controllato da un'elettrovalvola nel modulo
- connessioni idriche ed elettriche facilmente accessibili
- sistema che permette di aggiungere fino a due tap per modulo

SPECIFICHE	TAP	MOD
Dimensioni	9 x 32 x 34 cm 3.5 x 12.6 x 13.5 in	41 x 36 x 22 cm 16 x 14 x 8.6 in
Pesi	3.5 kg 7.7 lbs	18 kg 40 lbs
Capienza		4.6 l

CONNESSIONI ELETTRICHE

Voltaggio	208v - 240v
Amperaggio	14.4A (ETL) / 13A (CE)
Wattaggio	3310W (ETL) / 2705W (CE)
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