




made to last for years

Mod.02820



Made in Italy 

CE

Mod.02820

Dimensions L 24 x P 25 x H 35 cm

Net weight 9,9/11,10 Kg

Power 1080 Watt

Voltage 230 Vac 50 Hz, 115 Vac 60 Hz



MACCHINA CAFFÈ CON VAPORE:

Macchina da caffè manuale con esclusivo portafiltro "Quick Mill" in acciaio inox a corsa fissa e tenuta con guarnizione OR. Esclusivo termoblocco in metallo con doppio controllo termostatico e termofusibile di sicurezza. Prelievo illimitato di vapore e acqua calda. Lancia vapore completa d'aeratore per scaldare bevande e ottenere "Cappuccini". Telaio trattato con fosfatazione e verniciatura a polvere.

COFFEE MACHINE WITH STEAM:

Manual coffee machine with the exclusive stainless steel filter holder "Quick Mill" with fixed tightening and sealing through O-ring. Exclusive metal thermo-block with double thermostatic control and safety thermo-fuse. Unlimited steam and hot water withdrawal. Steam nozzle complete with aerator for heating beverages and the preparation of "Cappuccino". Phosphate treated and powder painted frame.



KAFFEEMASCHINE MIT DAMPFVORRICHTUNG:

Manuelle Kaffeemaschine mit exklusivem Siebträger "Quick Mill" aus Edelstahl und O-Ring-Dichtung. Alleiniges Thermoblock aus Metall mit doppelthermostatischer Kontrolle und Schmelzsicherung. Unbeschränkte Dampf- und Heisswasserentnahme. Dampfauslass komplett mit Schäumhilfe, um Getränke aufzuwärmen oder für die Zubereitung von "Cappuccino". Phosphat behandeltes und Pulver lackiertes Gestell.



< Con l'esclusivo QUICK MILL SYSTEM per piccole macchine professionali, si ottiene la migliore qualità di caffè a temperatura ottimale. QUICK MILL SYSTEM permette di raggiungere la temperatura di esercizio in brevissimo tempo 45/50 secondi, evita la formazione di calcare e di conseguenza non altera la fragranza né l'aroma del caffè. Con QUICK MILL SYSTEM si ottiene un'erogazione continua di vapore e si evitano costi di manutenzione per l'utilizzatore.

< QUICK MILL SYSTEM for small professional coffee machines assures the best quality Espresso at a perfect temperature. QUICK MILL SYSTEM allows to achieve the function temperature in short time 45/50 seconds, avoids limestone scaling therefore preserving coffee fragrance. QUICK MILL SYSTEM assures a constant steam production and avoids maintenance costs.

< Mit dem exklusiven QUICK MILL SYSTEM für kleine professionelle Kaffeemaschinen wird die beste Kaffequalität mit idealer Temperatur erreicht. QUICK MILL SYSTEM erlaubt die ideale Temperaturengabe in sehr kurzer Zeit 45/50 Sekunden, vermindert die Kalkablagerung und ändert das Kaffeearoma nicht. Mit QUICK MILL SYSTEM ist eine unbeschränkte Dampfentnahme möglich.