



Macchina per espresso professionale h321_20

Macchina da caffè con sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica.

Macchina per espresso professionale ideale per bar, ristoranti. La macchina presenta un design elegante e raffinato ed è fabbricata interamente in Italia. Presenta boiler in rame con trattamento anti ossidante, erogazione programmata delle dosi di caffè e acqua calda, valvola di sicurezza, ricarica automatica della caldaia e bacinella adattabile su due differenti livelli in base alle diverse dimensioni di tazze e bicchieri.

Caratteristiche Tecniche:

- Capacità: 6 lt
- Potenza: 2500 W
- Tensione: 230 V
- 2 gruppi automatici
- Design elegante e raffinato
- Erogazione programmata delle dosi di caffè e acqua calda
- Lancia vapore/acqua in acciaio inox
- Sistema di preinfusione del caffè
- Sistema di riscaldamento con circolazione termosifonica
- Boiler in rame con trattamento anti ossidante
- Ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone
- Valvola di sicurezza
- Ricarica automatica della caldaia
- Dimensioni: 60 x 54 x h. 51 cm
- Peso: 43 kg
- Made in Italy

*immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Altezza** 51 cm
- **Larg.** 60 cm

- Profondita 54 cm
- Tipologia 2 gruppi
- Potenza 2500 W

HOLITY.COM

Macchina per espresso professionale h321_20

**Macchina per espresso
professionale h321_20**

Altezza: 51 cm

Larg.: 60 cm

Profondita: 54 cm

Tipologia: 2 gruppi

Potenza: 2500 W



HOLITY.COM