

MELITTA CAFINA XT4

KAFFE-PERFEKTION MED ETT KNAPPTRYCK

Espresso, macchiato, latte, cappuccino eller tevatten.- Cafina XT4 erbjuder stor variation, med perfekt resultat varje gång. Den moderna mjölkskummaren ger upp till fyra val mellan varmt eller kallt skum och arbetar snabbt och effektivt. Med sin snabbhet och tillförlitlighet är Cafina XT4 idealisk för caféer, restauranger och hotell. Maskinens kompakta mått och eleganta aluminiumkabinett gör den lättplacerad i många typer av miljöer.

- Espresso & kaffe, hela bönor
- Kapacitet 150 koppar per timme
- Höj och sänknbart tappmunstycke
- Haccp certifierad
- Upp till 20 gram kaffe per bryggcykel
- Dekorbelysning
- Separat hetvattenutkast
- Kanistrar tål maskindisk. Avtagbara
- Rgb dekorbelysning
- VPS variable pressure system
- CIP clean in place koncept

Mer information om produkten samt dess tillbehör finns på aromateknik.se

SPECIFIKATIONER

230V 1-fas / effekt 2,8 kW/13amp

BHD:300*730*580MM.

Avlopp / JA

Vattenanslutning / JA

Sump/torrsump i maskin/sumpgenomföring kan installeras

Bönbehållare 1,0 kg st.



PRIS 109 900:-*
EXKL. MOMS

PLACERING

- Hotell, restaurang & café
- Passar perfekt för självservering
- Fastfood & servicehandel
- Arbetsplatser, office coffee

* Med reservation för prisändringar