

PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



BZ07



BZ07 PM 1 grupowy

pompa wibracyjna
ze zbiornikiem na wodę
szerokość/głębokość/wysokość
250/425/375

BZ07 DE 1 grupowy

pompa wibracyjna
ze zbiornikiem na wodę
szerokość/głębokość/wysokość
250/425/375

Model BZ07 dzięki swojej budowie jest praktyczny i ekonomiczny, może być zainstalowany w dowolnym miejscu, bez podłączenia do sieci wodociągowej, dzięki systemowi kotła z wymiennikiem ciepła i praktycznemu systemowi ogrzewania. Urządzenie do ogrzewania wykorzystuje 2 elementy grzewcze kontrolowane przez termostat, aby utrzymać stałą temperaturę. Dostępny jest w wersji PM, DE. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

BZ07 PM

Urządzenie jest kontrolowane przez przycisk, aby włączyć wibracje pompy i otworzyć grupę zaworów elektromagnetycznych w celu dozowania kawy, po osiągnięciu żądanej ilości, naciskając przycisk powoduje zatrzymanie dozownika.

BZ07 DE

Do pracy wykorzystuje dozownik objętościowy do parzenia kawy kontrolowany przez mikroprocesor. Dozowanie kawy odbywa się poprzez 2 przyciski, trzeci przycisk umożliwia wykonanie ręcznego parzenia kawy.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Pompa wibracyjna

OPCJA:

- SYSTEM PID: system kontroli temperatury PID zastępuje tradycyjny przełącznik ciśnienia, pokazuje temperaturę kotła na wyświetlaczu, temperatura może być regulowana przez użytkownika w zakresie od 85C do 100C °.
- DUAL GAUGE: Na życzenie urządzenie może być wyposażone w podwójny wskaźnik, aby sprawdzić ciśnienie w bojlerze i ciśnienie parzenia kawy.

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	1200
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	1,5
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	Lit.	3
SZEROKOŚĆ	mm	250
GŁĘBOKOŚĆ	mm	425
WYSOKOŚĆ	mm	375
WAGA NETTO	kg	19
WAGA BRUTTO	kg	22
DOPŁYW		G 3/8"
ODPŁYW	mm	Ø10

DYSTRYBUTOR:



30-864 Kraków
ul. Korepty 13 s
tel. +48 513 143 762
fax +48 12 350 45 20
e-mail: biuro@sigis.pl
www.sigis.pl

PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



GIULIA



GIULIA MN 1 grupowy
pompa wibracyjna
ze zbiornikiem na wodę
szerokość/głębokość/wysokość
320/450/440

Jest to produkt wysokiej jakości, zbudowany w oparciu o elementy najnowszej technologii, w połączeniu z klasycznym wzornictwem, jak dźwignia grupy E61, która pozwalają zrobić wysmienitą kawę i cappuccino w kilka sekund. Wewnętrzny kocioł miedziany z wymiennikiem ciepła i systemem ogrzewania pozwala na produkcję kawy i pary w tym samym czasie. Dostępny jest w wersji MN. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

GIULIA MN

Działa w oparciu o pompę wibracyjną i ręczną dźwignią, pociągnięcie dźwigni w trakcie gdy pompa jest aktywna rozpoczyna się proces parzenia kawy, gdy zamierzona ilość kawy zostanie osiągnięta należy pociągnąć dźwignię w dół co spowoduje zatrzymanie procesu parzenia kawy. Urządzenie jest podgrzewane za pomocą wymiennika ciepła wody przy wykorzystaniu klasycznego systemu ogrzewania. Dzięki zastosowaniu wymiennika ciepła możliwe jest przygotowywanie kawy i herbaty jednocześnie.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	1450
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	Lit.	4
SZEROKOŚĆ	mm	320
GŁĘBOKOŚĆ	mm	450
WYSOKOŚĆ	mm	440
WAGA NETTO	kg	24
WAGA BRUTTO	kg	26,5
DOPIŁYW		G 3/8"
ODPIŁYW	mm	Ø10

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



MITICA



MITICA MN 1 grupowy
pompa wibracyjna
ze zbiornikiem na wodę
szerokość/głębokość/wysokość
320/450/400

Jest to produkt wysokiej jakości, zbudowany w oparciu o elementy najnowszej technologii, w połączeniu z klasycznym wzornictwem, jak dźwignia grupy E61, która pozwalają zrobić wyśmienitą kawę i cappuccino w kilka sekund. Wewnętrzny kocioł miedziany z wymiennikiem ciepła i systemem ogrzewania pozwala na produkcję kawy i pary w tym samym czasie. Dostępny jest w wersji MN. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

MITICA MN

Działa w oparciu o pompę rotacyjną i ręczną dźwignię, pociągnięcie dźwigni w trakcie gdy pompa jest aktywna rozpoczyna się proces parzenia kawy, gdy zamierzona ilość kawy zostanie osiągnięta należy pociągnąć dźwignię w dół co spowoduje zatrzymanie procesu parzenia kawy. Urządzenie jest podgrzewane za pomocą wymiennika ciepła wody przy wykorzystaniu klasycznego systemu ogrzewania. Dzięki zastosowaniu wymiennika ciepła możliwe jest przygotowywanie kawy i herbaty jednocześnie.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	1450
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	Lit.	4
SZEROKOŚĆ	mm	320
GŁĘBOKOŚĆ	mm	450
WYSOKOŚĆ	mm	400
WAGA NETTO	kg	22,7
WAGA BRUTTO	kg	25,2
DOPIŁYW		G 3/8"
ODPIŁYW	mm	Ø10

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



GALATEA D



GALATEA D MN 1 grupowy
pompa wibracyjna
ze zbiornikiem na wodę
szerokość/głębokość/wysokość
360/455/450

Jest to produkt wysokiej jakości, zbudowany w oparciu o elementy najnowszej technologii, w połączeniu z klasycznym wzornictwem, jak dźwignia grupy E61, która pozwalają zrobić wysmienitą kawę i cappuccino w kilka sekund. Wewnętrzny kocioł miedziany z wymiennikiem ciepła i systemem ogrzewania pozwala na produkcję kawy i pary w tym samym czasie. Dostępny jest w wersji MN. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

GALATEA D MN

Działa w oparciu o pompę wibracyjną i ręczną dźwignią, pociągnięcie dźwigni w trakcie gdy pompa jest aktywna rozpoczyna się proces parzenia kawy, gdy zamierzona ilość kawy zostanie osiągnięta należy pociągnąć dźwignię w dół co spowoduje zatrzymanie procesu parzenia kawy. Urządzenie jest podgrzewane za pomocą wymiennika ciepła wody przy wykorzystaniu klasycznego systemu ogrzewania. Dzięki zastosowaniu wymiennika ciepła możliwe jest przygotowywanie kawy i herbaty jednocześnie.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	1450
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	Lit.	4
SZEROKOŚĆ	mm	360
GŁĘBOKOŚĆ	mm	455
WYSOKOŚĆ	mm	450
WAGA NETTO	kg	22,7
WAGA BRUTTO	kg	25,2
DOPŁYW		G 3/8"
ODPŁYW	mm	Ø10

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



BZ35



BZ35 PM 1 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
340/410/400

BZ35 DE 1 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
340/410/400

Jest to produkt wysokiej jakości, zbudowany w oparciu o elementy najnowszej technologii, w połączeniu z klasycznym wzornictwem. Możliwość spieniania: 2 litry w 15 sekund. W pełni elastyczne miedziane ramiona wodne z parownikiem. Stabilność temperatury - Podwójny system sondy kotła zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa i stabilizacji termicznej. Pobór wody tylko z instalacji wodnej. Kocioł wykonany z miedzi. Dostępny jest w wersji PM i DE. Korpus wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304 malowanej proszkowo.

BZ35 PM

Jest serią półautomatyczną "P" działa za pomocą przycisku. Po naciśnięciu kawa jest dostarczana aż do momentu ponownego naciśnięcia przycisku, co spowoduje zakończenie procesu parzenia kawy.

BZ35 DE

"DE" Seria jest sterowana elektronicznie, aby umożliwić spójne objętości dozowanej kawy. Raz zaprogramowane symbole na panelu dotykowym pozwalają uzyskać ustalone wielkości kawy w filiżance.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w boilerze
- Pompa wibracyjna

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	1350
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	2
SZEROKOŚĆ	mm	340
GŁĘBOKOŚĆ	mm	410
WYSOKOŚĆ	mm	400
WAGA NETTO	kg	22
WAGA BRUTTO	kg	25
DOPŁYW		G 3/8"
ODPŁYW	mm	Ø17

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



BZ40



BZ40 PM 1 grupowy
pompa rotacyjna
szerokość/głębokość/wysokość
400/420/400

BZ40 DE 1 grupowy
pompa rotacyjna
szerokość/głębokość/wysokość
400/420/400

Jest to produkt wysokiej jakości, zbudowany w oparciu o elementy najnowszej technologii, w połączeniu z klasycznym wzornictwem. Możliwość spieniania: 2 litry w 15 sekund. W pełni elastyczne miedziane ramiona wodne z parownikiem. Stabilność temperatury - Podwójny system sondy kotła zapewnia wysoki poziom bezpieczeństwa i stabilizacji termicznej. Pobór wody tylko z instalacji wodnej. Kocioł wykonany z miedzi. Dostępny jest w wersji PM i DE. Korpus wykonany jest z stali nierdzewnej AISI 304 malowanej proszkowo.

BZ40 PM

Jest serią półautomatyczną "P" działa za pomocą przycisku. Po naciśnięciu kawa jest dostarczana aż do momentu ponownego naciśnięcia przycisku, co spowoduje zakończenie procesu parzenia kawy.

BZ40 DE

"DE" Seria jest sterowana elektronicznie, aby umożliwić spójne objętości dozowanej kawy. Raz zaprogramowane symbole na panelu dotykowym pozwalają uzyskać ustalone wielkości kawy w filiżance.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Pompa rotacyjna

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	2700
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	3,4
SZEROKOŚĆ	mm	400
GŁĘBOKOŚĆ	mm	420
WYSOKOŚĆ	mm	400
WAGA NETTO	kg	30
WAGA BRUTTO	kg	33
DOPŁYW		G 3/8"
ODPŁYW	mm	Ø17

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY KOMPAKTOWY EKSPRES DO KAWY



B2009



B2009PM 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
600/495/535

B2009DE 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
600/495/535

Model ten jest połączeniem prostego design i sprawdzonej niezawodnej technologii. Stabilność termiczna i wydajność są gwarantowane przez system ogrzewania, który utrzymuje stałą temperaturę kawy w przypadku maksymalnego wykorzystania. Zamontowane specjalne kratowe podkładki pod kolbami pozwalają na używanie kubków o wysokości do 13cm, jak również tradycyjnych filiżanek espresso. Dostępny jest w wersji PM, DE. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

B2009 PM

Wyposażony w silnik składający się z pompy oraz grupy zaworów elektromagnetycznych. Urządzenie jest kontrolowane przez przycisk. Urządzenie oferuje kawę, po oznaczeniu żądanej ilości; naciskając przycisk ponownie, urządzenie zatrzyma się.

B6000 DE

Wyposażony w silnik składający się z pompy oraz grupy regulowanych elektronicznie zaworów elektromagnetycznych. Dzięki dozownikowi elektrycznemu można uzyskać 4 różne dawki kawy o stałej ilości i temperaturze.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 2 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz
MOC	W	2500
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	8
SZEROKOŚĆ	mm	600
GŁĘBOKOŚĆ	mm	495
WYSOKOŚĆ	mm	535
WAGA NETTO	kg	60
WAGA BRUTTO	kg	73
DOPŁYW		G 3/8"
ODPŁYW		G 3/4"

DYSTRYBUTOR:



30-864 Kraków
ul. Korepty 13 s
tel. +48 513 143 762
fax +48 12 350 45 20
e-mail: biuro@sigis.pl
www.sigis.pl

PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



B2000DM 1 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
490/450/490

B2000



B2000DE 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
710/450/490

Model ten jest połączeniem prostego design i sprawdzonej niezawodnej technologii. Dostępny jest w wersji PM, DE. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

B2000 PM

Wyposażony w silnik składający się z pompy oraz grupy zaworów elektromagnetycznych. Urządzenie jest kontrolowane przez przycisk. Urządzenie oferuje kawę, po oznaczeniu żądanej ilości; naciskając przycisk ponownie, urządzenie zatrzyma się.

B2000 DE

Wyposażony w silnik składający się z pompy oraz grupy regulowanych elektronicznie zaworów elektromagnetycznych. Dzięki dozownikowi elektrycznemu można uzyskać 4 różne dawki kawy o stałej ilości i temperaturze.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE	EKSPRESY 2 GRUPOWE	EKSPRESY 3 GRUPOWE	EKSPRESY 4 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz lub 400 V/ 50-60 Hz			
MOC	W	2000	3000	5000	5000
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	5	11	17	24
SZEROKOŚĆ	mm	490	710	930	1150
GŁĘBOKOŚĆ	mm	450	450	450	450
WYSOKOŚĆ	mm	490	490	490	490
WAGA NETTO	kg	50	64	79	93
WAGA BRUTTO	kg	60	77	93	111
DOPŁYW		G 3/8"			
ODPŁYW	mm	Ø10			

DYSTRYBUTOR:

	30-864 Kraków
	ul. Korepty 13 s
	tel. +48 513 143 762
	fax +48 12 350 45 20
	e-mail: biuro@sigis.pl
	www.sigis.pl

PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



B6000



B6000DE 1 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
540/470/505

B6000DE 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
720/470/505

Model ten jest połączeniem prostego design i sprawdzonej niezawodnej technologii. Wewnątrz mieści duże miedziane kotły z wewnętrznym wymiennikiem ciepła. Dostępny jest w wersji PM, DE. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

B6000 PM

Wyposażony w silnik składający się z pompy oraz grupy zaworów elektromagnetycznych. Urządzenie jest kontrolowane przez przycisk. Urządzenie oferuje kawę, po oznaczeniu żądanej ilości; naciskając przycisk ponownie, urządzenie zatrzyma się.

B6000 DE

Wyposażony w silnik składający się z pompy oraz grupy regulowanych elektronicznie zaworów elektromagnetycznych. Dzięki dozownikowi elektrycznemu można uzyskać 4 różne dawki kawy o stałej ilości i temperaturze.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE	EKSPRESY 2 GRUPOWE	EKSPRESY 3 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz lub 400 V/50-60 Hz		
MOC	W	2000	3000	5000
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	5	11	17
SZEROKOŚĆ	mm	540	720	930
GŁĘBOKOŚĆ	mm	470	470	470
WYSOKOŚĆ	mm	505	505	505
WAGA NETTO	kg	50	66	79
WAGA BRUTTO	kg	60	79	94
DOPIŁYW		G 3/8"		
ODPIŁYW		G 3/4"		

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY EKSPRES DO KAWY



**ELLISSE
NEW**



ELLISSE DE 1 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
570/500/510

ELLISSE DE 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
750/500/510

Ellisse łączy w sobie wszystkie najlepsze cechy tradycyjnych ekspresów Bezzera's połączonych z nowoczesnym designer. Dostępny jest w wersji PM, DE. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

ELLISSE PM

Jest serią półautomatyczną "P" działa za pomocą przycisku. Po naciśnięciu kawa jest dostarczana aż do momentu ponownego naciśnięcia przycisku, co spowoduje zakończenie procesu parzenia kawy.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Thermostatically controlled groups - rozwiązanie zapewniające stabilność temp. podczas parzenia bez względu na wielkość oraz przerwy w sprzedaży kawy.

ELLISSE DE

Seria "DE" jest sterowana elektronicznie, aby umożliwić spójne objętości dozowanej kawy. Raz zaprogramowane symbole na panelu dotykowym pozwalają uzyskać ustalone wielkości kawy w filiżance. Model wyposażony w wyświetlacz elektroniczny i autosteam (funkcja automatycznego spieniania mleka).

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Wyświetlacz elektroniczny
- Autosteam - funkcja automatycznego spieniania mleka
- Thermostatically controlled groups - rozwiązanie zapewniające stabilność temp. podczas parzenia bez względu na wielkość oraz przerwy w sprzedaży kawy.

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 1 GRUPOWE	EKSPRESY 2 GRUPOWE	EKSPRESY 3 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz lub 400 V/50-60 Hz		
MOC	W	2300	3400	5500
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	5	11	17
SZEROKOŚĆ	mm	570	750	960
GŁĘBOKOŚĆ	mm	500	500	500
WYSOKOŚĆ	mm	510	510	510
WAGA NETTO	kg	50	70	83
WAGA BRUTTO	kg	60	83	97
DOPŁYW		G 3/8"		
ODPŁYW		G 3/4"		

DYSTRYBUTOR:

30-864 Kraków
ul. Korepty 13 s
tel. +48 513 143 762
fax +48 12 350 45 20
e-mail: biuro@sigis.pl
www.sigis.pl

PROFESJONALNY STYLIZOWANY EKSPRES DO KAWY



GALATEA



GALATEA DE 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
850/660/800

GALATEA MN 2 grupowy
szerokość/głębokość/wysokość
850/660/800

Model ten jest połączeniem stylizowanego design i sprawdzonej niezawodnej technologii. Jest to produkt wysokiej jakości, zbudowany z wykorzystaniem elementów profesjonalnego procesu technologicznego, w połączeniu z klasycznym wzornictwem, jak dźwignia urządzenia stylu E61 Fema, które pozwalają serwować pyszne kawy i cappuccino w kilka sekund. Zamontowane specjalne kratowe podkładki pod kolbami pozwalają na używanie kubków o wysokości do 13cm, jak również tradycyjnych filiżanek espresso. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.

GALATEA DE

Urządzenie jest oparte na klasycznym systemie ogrzewania grzejnikami obrotowymi, wyposażony w miedziany kocioł z wewnętrznym wymiennikiem ciepła, które pozwalają na produkcję kawy i pary w tym samym czasie.

GALATEA MN

Działa w oparciu o pompę wibracyjną i ręczną dźwignią, pociągnięcie dźwigni w trakcie gdy pompa jest aktywna rozpoczyna się proces parzenia kawy, gdy zamierzona ilość kawy zostanie osiągnięta należy pociągnąć dźwignię w dół co spowoduje zatrzymanie procesu parzenia kawy. Urządzenie jest podgrzewane za pomocą wymiennika ciepła przy wykorzystaniu klasycznego systemu ogrzewania grzejnikami obrotowymi.

CECHY:

- Elektryczny podgrzewacz
- Automatyczny bojler
- Automatyczne blokowanie elementu grzewczego w przypadku braku wody w bojlerze
- Ekspres wykonany jest ze stali nierdzewnej AISI 304

DANE TECHNICZNE

		EKSPRESY 2 GRUPOWE
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz Lub 400 V/50-60 Hz
MOC	W	2600/4500
POJEMNOŚĆ BOJLERA	Lit.	11
SZEROKOŚĆ	mm	850
GŁĘBOKOŚĆ	mm	660
WYSOKOŚĆ	mm	800
WAGA NETTO	kg	81
WAGA BRUTTO	kg	93
DOPIŁYW		G 3/8"
ODPIŁYW		G 3/4"

DYSTRYBUTOR:



PROFESJONALNY MŁYNEK DO KAWY



BB003

BB004



BB003
szerokość/głębokość/wysokość
180/350/560

BB004
szerokość/głębokość/wysokość
130/280/370

Profesjonalne młynki do kawy dzięki swojej praktycznej i ekonomicznej budowie mogą być zainstalowane w dowolnym miejscu. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

BB003

Profesjonalny ciężki automatyczny młynek. Regulacja pomiaru i grubości ziarna.

CECHY:

- Wydajność 6 kg na godzinę
- Automatyczne dozowanie
- Automatyczny start i zatrzymanie pracy urządzenia
- Średnica żaren 63,5 mm
- Zbiornik na kawę 1 kg
- Młynek wykonany ze stali nierdzewnej

BB004

Profesjonalny automatyczny młynek. Regulacja pomiaru i grubości ziarna.

CECHY:

- Wydajność 1 kg na godzinę
- Automatyczne lub ręczne dozowanie
- Średnica żaren 50 mm
- Zbiornik na kawę 0,25 kg
- Młynek wykonany ze stali nierdzewnej

DANE TECHNICZNE

		BB003	BB004
ZASILANIE	V~/Hz	240 V / 50-60 Hz	
MOC	W	250	240
SZEROKOŚĆ	mm	180	130
GŁĘBOKOŚĆ	mm	350	280
WYSOKOŚĆ	mm	560	370
WAGA NETTO	kg	12	6
WAGA BRUTTO	kg	14	6,5

DYSTRYBUTOR:

