

modbar®

ESPRESSO SYSTEM AV

El equipo de espresso bajo mostrador más consistente y estable que existe. Elaborado y vendido en plena asociación con La Marzocco.



ESPRESSO SYSTEM AV



Fruto de años de colaboración en I + D entre Modbar y La Marzocco, y basado en I + D de Línea PB y Línea Mini, Modbar Espresso AV tiene el mismo nivel de fiabilidad, rendimiento y estabilidad de temperatura que hicieron de Línea PB un icono de la industria.

CARACTERÍSTICAS

- volumetría de la Línea PB con basculas opcionales
- palanca con múltiples posiciones con cuatro programas guardadas
- sistema add-a-tap para dos surtidores por módulo*
- acceso fácil a las conexiones eléctricas e hidráulicas
- control de temperatura pid
- sencillo heads-up display
- cronometro heads-up
- fácil acceso al grupo para el mantenimiento
- grupos calentados
- portafiltros de La Marzocco
- tap cromado

FICHA TÉCNICA	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Dimensiones	14 x 32 x 36 cm 5.5 x 12.5 x 14 in	41 x 38 x 22 cm 16 x 15 x 8.5 in	41 x 38 x 22 cm 16 x 15 x 8.5 in
Peso	10.5 kg 23 lbs	18 kg 40 lbs	16,5 kg 36.5 lbs
Capacidad		2.8 l doble calderas	1.4 l

ELECTRICO	MOD 2 GR (CE)	MOD 2 GR (ETL)	MOD 1 GR
Spannung	208 - 240V	208 - 240V	208 - 240V / 110V
Amperios	14A max ¹	14.2A max ¹	7A / 14A
Potencia resistencia	3227W max ¹	3264W max ¹	1520W
Frecuencia	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Fases	mono	mono	mono
Certificaciones	CE	ETL ²	ETL ² , CE, NSF

*solo mod 2 gr

¹ 1 mod + 2 tap

² 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