

linea mini

بازطراحی مدل کلاسیک، مناسب محیط کار و خانه

اسپرسوماشین Linea Mini با الهام از مدل کلاسیک لامارزوکو، دارای دو بویلر و یک هیدروپ یکپارچه برای عصاره‌گیری است که با پایداری دما و هیدروپ‌های اشباع از آب، باعث بهره‌وری انرژی نیز می‌شود. برای اطمینان از دوام و ثبات کاری، قطعات به‌کاررفته در این دستگاه، همان قطعاتی هستند که در اسپرسوماشین‌های صنعتی مورد استفاده قرار می‌گیرند. از سویی دیگر، با وجود کنترلر PID و تنظیم دما، دستیابی به یک اسپرسوی ایده‌آل در خانه به‌راحتی امکان‌پذیر است.



ویژگی‌های دستگاه

دو بویلر اصلی دو بویلر مجزای اصلی برای بهینه‌سازی در فرآیند عصاره‌گیری، فوم‌گیری و استفاده از آب جوش دستگاه به‌صورت همزمان	بویلرهای عایق‌بندی شده کاهش مصرف انرژی و کمک به ثبات دما	نورهای کمکی باریستا امکان تمرکز باریستا بر فرآیند عصاره‌گیری در محیط کم‌نور
PID (عصاره‌گیری) کنترل دمای بویلر عصاره‌گیری	پمپ داخلی پمپ خودکار بدون به‌خطرانداختن عملکرد دستگاه	خروجی آب داغ قابل استفاده برای چای، دم‌نوش و دستورالعمل‌های بر پایه‌ی آب داغ
هیدروپ‌های یکپارچه ثبات دمایی بی‌نظیر در ساعات اوج کارکرد روزانه	مخزن آب مخزن آب ۳/۵ لیتری مستقل بدون نیاز به لوله‌کشی	شش رنگ قابل ارائه در شش رنگ استیل، قرمز، زرد آبی روشن، مشکی و سفید

مشخصات

ارتفاع (سانتی‌متر/اینچ)	۳۷/۷ / ۱۵
عرض (سانتی‌متر/اینچ)	۳۵/۷ / ۱۴
عمق (سانتی‌متر/اینچ)	۴۵/۳ / ۱۸
وزن (کیلوگرم/پوند)	۳۰ / ۶۶
ولتاژ	تک‌فاز ۲۲۰-۲۴۰ ولت
	تک‌فاز ۱۱۵ ولت
حداقل توان (وات)	۱۶۲۰
حداکثر توان (وات)	۱۸۲۰
حجم بویلر عصاره‌گیری (لیتر)	۰/۱۷
حجم بویلر استیم‌وند (لیتر)	۳



la marzocco
handmade in florence



saba supply
food service equipment

www.sabasupply.com
info@sabasupply.com