

modbar

POUR-OVER SYSTEM

Enrichissez votre menu – et agrandissez vos marges – en proposant des cafés préparés selon des modes prédéfinis standards. Maintenez le contrôle total grâce à la distribution manuelle et à des recettes programmées par impulsions sur le comptoir.



POUR-OVER SYSTEM



Distribuez manuellement en utilisant l'une des deux buses incluses, ou apprenez à la machine jusqu'à 25 recettes différentes accessibles en appuyant sur un bouton. Réglez le débit qui convient le mieux à votre méthode de préparation et à vos préférences d'extraction.

FONCTIONNALITÉS

- retient plus de 25 profils de pour-over
- deux profils actifs à la fois
- vanne de régulation de flux intégrée
- dosage volumétrique + basé sur le temps
- anneau de retenue et deux pointes de pulvérisation incluses
- mode spécial "enseignement"; versez à la main et le système mémorise et le retient pour vous
- tuyau et buse flexibles
- deux modèles de pulvérisation
- système "lab mount"
- base chromé

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	18 x 23 x 45 cm 7x 9 x 17.5 in	41 x 36 x 14 cm 16 x 14 x 5.5 in
Poids	6 kg 12 lbs	16 kg 35 lbs
Capacité		1.2 l double chaudière (zero récupération) ¹

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension	208V - 240V
Ampères	13A (ETL) / 11A (CE)
Puissance de l'élément	3000W
Fréquence	50/60Hz
Phase	unique
Certifications	ETL ² , CE

¹ débit @ 650ml/minute

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