



Automatyczny ekspres do kawy 3-grupowy 1110x625x650 mm La Pavoni DIA3SV1619EU

Producent: La Pavoni

Nr referencyjny: DIA3SV1619EU

Cechy produktu

Masa brutto (kg): 131

Masa netto (kg): 121

Szerokość (mm): 1110

Głębokość (mm): 625

Wysokość (mm): 650

Kolor: Czerwony

Moc (W): 5465

Przedstawiamy niezawodny i profesjonalny model ekspresu do kawy z linii Diamante. Oferowane przez nas urządzenia są stworzone z myślą o różnych placówkach gastronomicznych, takich jak kawiarnie, puby, hotele, restauracje oraz punkty szybkiej obsługi, zapewniając niezrównaną jakość przygotowywanych napojów.

Wyjątkowe cechy ekspresu Diamante obejmują precyzyjny manometr bojlera, umożliwiający monitorowanie ciśnienia w urządzeniu, co wpływa na doskonały smak kawy. Trzy grupy zaparzające pozwalają na przygotowanie trzech różnych kaw jednocześnie, zwiększając wydajność i zróżnicowanie menu. Intuicyjne sterowanie z panelu umieszczonego z przodu i z tyłu ułatwia obsługę, a przełącznik dozujący pomaga w precyzyjnym odmierzaniu składników. Ponadto ekspres posiada zawór z gorącą wodą, ułatwiający dostęp do gorącej wody w dowolnym momencie, oraz dwie dysze parowe do spieniania mleka.

Konstrukcja ekspresu oparta jest na solidnej stalowej obudowie, która nie tylko gwarantuje trwałość, ale także dodaje elegancji. Miedziany bojler zapewnia szybkie i skuteczne podgrzewanie wody, co ma kluczowe znaczenie dla smaku kawy. Teleskopowe uchwyty do transportu usprawniają przenoszenie i manewrowanie urządzeniem, zwiększając jego funkcjonalność.

Jeśli chodzi o oszczędność energii i łatwość podłączenia, ekspres Diamante charakteryzuje się optymalną mocą całkowitą wynoszącą 5465 W, umożliwiającą efektywne przygotowywanie kaw. Pompa o mocy 800 W zapewnia skuteczne ciśnienie, wpływając pozytywnie na jakość napoju. Standardowe przyłącze elektryczne 400/3/50-60Hz ułatwia instalację i zapewnia kompatybilność z większością systemów zasilania.

Ekspres Diamante cechuje się компактowymi wymiarami opakowania (szerokość 870 mm, głębokość 710 mm, wysokość 640 mm), ułatwiającymi przechowywanie i transport. Pomimo solidnej konstrukcji, urządzenie waży relatywnie niewiele. Diamante to zatem pewny wybór dla profesjonalistów w branży, dbających o doskonałą jakość kawy i efektywność pracy.