



Macchine da caffè professionali
Professional coffee machines
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



Illuminazione LED inclusa
LED Lights included!
LED Beleuchtung inklusiv

Programma di lavaggio gruppi automatico incluso!
Automatic groups cleaning program included!
Automatischer Gruppen Reinigungsprogramm inklusiv

969.coffee®

Beta



Beta

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Vaschetta regolabile su due altezze per «coffee-to-go»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante

- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Stainless Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*

- Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Edestahl Karosserie
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

Opzioni - Options – Optionen:

- Scaldacanze elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer
- Miscelatore acqua the - *Tea water mix system* - Teewasser Mischung System
- Interfaccia per sistemi cassa - *Interface for cash systems* - Interface für Kassensysteme

Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Gruppi/Groups/Gruppen	2G	2G compact	3G
Caldaia/Boiler /Kessel	12 l.	8,7 l.	18 l.
Peso/Weight/Gewicht	55 kg.	48 kg.	68 kg.
Dim./Dimensions/Massen	67x54x55	54x54x55	84x54x55
Potenza/Power/Leistung	3-4-5.000W	1.800-2.500W	4-5-6.000 W
Volt./Voltage/Spannung	230-380V	230V	230-380V