



Macchine da caffè professionali
Professional coffee machines
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



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

969.coffee®

Kappa



Kappa

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termositonica
- 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*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*

- Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Edestahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

Opzioni - Options – Optionen:

- Scaldatazze 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

<u>Gruppi/Groups/Gruppen</u>	<u>1G + grinder</u>	<u>2G</u>
<u>Caldaia/Boiler /Kessel</u>	5 l.	10 l.
<u>Peso/Weight/Gewicht</u>	50 kg.	52 kg.
<u>Dim./Dimensions/Massen</u>	52x47x68 (hopper)	52x47x56
<u>Potenza/Power/Leistung</u>	2.400W	3.000W
<u>Volt./Voltage/Spannung</u>	230V	230-380V

969.coffee AG®
Rothenbad 18
CH-6015 Luzern

mm@969.coffee
www.969.coffee
T. +49 160 552 9520