

# modbar

## POUR-OVER SYSTEM

Incrementa el menú – y los márgenes – con ofertas automatizadas para la preparación de café de filtro. Mantén total control elaborando el café de forma manual y con recetas programables bajo mostrador.



# POUR-OVER SYSTEM



Prepara a mano con una de las dos puntas de pulverización incluidas, o programa hasta 25 recetas diferentes accesibles con solo tocar un botón. Ajusta la velocidad de flujo adecuada a tu método de preparación y preferencias de extracción.

## CARACTERÍSTICAS

- almacena más de 25 perfiles de vertido
- dos perfiles activos a la vez
- válvula de control de flujo integrada
- dosificación basada en tiempo y volumen
- anillo de soporte y dos puntillas de rocío incluidos
- modo único de aprendizaje: lleva a cabo tu vertido y el sistema lo memoriza y almacena para ti
- tubo y surtidor flexible
- dos plantillas de vertido
- sistema con soporte de laboratorio
- surtidor cromado

FICHA TÉCNICA	TAP	MOD
Dimensiones	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
Peso	6 kg 12 lbs	16 kg 35 lbs
Capacidad		1.2 l doble calderas (recuperación cero) <sup>1</sup>
<b>ELECTRICO</b>	<b>208V - 240V</b>	
Voltaje	208v - 240v	
Amperios	13A (ETL) / 11A (CE)	
Potencia resistencia	3000W	
Frecuencia	50/60Hz	
Fases	mono	
Certificaciones	ETL <sup>2</sup> , CE	

<sup>1</sup> flujo de 650ml/minuto

<sup>2</sup> 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