

# modbar

## POUR-OVER SYSTEM

Erweitere deine Karte – und deine Marge – mit automatisierten Angeboten. Behalte die absolute Kontrolle durch manuelle Brühverfahren und programmierbare Rezepte direkt vor den Augen der Kunden.



# POUR-OVER SYSTEM



Brühe von Hand mit einer der beiden beiliegenden Brühspitzen oder speichere in deiner Modbar bis zu 25 verschiedene Rezepte, die einfach per Tastendruck abgerufen werden können. Passe die Flussrate an deine Brüh- und Extraktionsmethoden an.

## EIGENSCHAFTEN

- speichert mehr als 25 pour-over profile
- zwei aktive profile gleichzeitig
- eingebautes ventil zur flusskontrolle
- mengen und zeitdosierung
- haltering und zwei fächerdüsen inklusive
- einzigartiger lernmodus; das system registriert und speichert einen von hand ausgeführten brühvorgang
- flexibler schlauch und brühkopf
- zwei fächermuster
- labor-verstellung
- verchromte brüheinheit

### TECHNISCHE DATEN

	TAP	MOD
Abmessungen	18 x 23 x 45 cm	41 x 36 x 14 cm
	7x 9 x 17.5 in	16 x 14 x 5.5 in
Gewicht	6 kg	16 kg
	12 lbs	35 lbs
Volumen		1.2 l dualboiler (zero recovery) <sup>1</sup>

### ELEKTRISCH

Spannung	208v - 240v
Ampere	13A (ETL) / 11A (CE)
Leistung heizung	3000W
Frequenz	50/60Hz
Phase	einphasig
Zertifizierungen	ETL <sup>2</sup> , CE

<sup>1</sup> @ 650ml/minuten wasserfluss

<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