

modbar®

ESPRESSO SYSTEM AV

Das Under-Counter-Modul am Markt, das am stabilsten
und mit größter Konsistenz funktioniert. Herstellung und Vertrieb
in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit La Marzocco



ESPRESSO SYSTEM AV



Das Produkt aus jahrelanger gemeinsamer Entwicklungsarbeit von Modbar und La Marzocco. Basierend auf den Forschungsergebnissen zur Linea PB und Linea Mini baut Modbar Espresso AV auf dem gleichen Grad an Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit und Temperaturstabilität auf, die bereits die Linea PB zur Ikone werden ließen.

EIGENSCHAFTEN

- Linea PB volumetrik mit optionalen waagen
- multifunktionshebel für vier gespeicherte programme
- add-a-tap system zum betrieb von zwei köpfen pro modul*
- leicht zugängliche frischwasser-, abwasser- und stromanschlüsse
- pid temperatursteuerung
- übersichtliches heads-up display
- heads up shot-timer
- brühgruppe für wartung leicht zugänglich
- beheizte brühgruppe
- La Marzocco siebträger
- verchromte dampfheinheit

*nur mod 2 gr

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Abmessungen	14 x 32 x 36 cm 5.5 x 12.5 x 14 in	41 x 38 x 22 cm 16 x 15 x 8.5 in	41 x 38 x 22 cm 16 x 15 x 8.5 in
Gewicht	10.5 kg 23 lbs	18 kg 40 lbs	16,5 kg 36.5 lbs
Volumen		2.8 l dualboiler	1.4 l

ELEKTRISCH	MOD 2 GR (CE)	MOD 2 GR (ETL)	MOD 1 GR
Spannung	208 - 240V	208 - 240V	208 - 240V / 110V
Ampere	14A max ¹	14.2A max ¹	7A / 14A
Leistung heizung	3227W max ¹	3264W max ¹	1520W
Frequenz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Phase	einphasig	einphasig	einphasig
Zertifizierungen	CE	ETL ²	ETL ² , CE, NSF

¹ 1 mod + 2 tap

² 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