



## Données techniques

Modèle	EXCEL
<b>Débit théorique en continu</b> Tasses par heure	300 Lt.
<b>Temps de préparation</b> (en seconds) Espresso - 0.60 dl Café - 1.10 dl Café au lait - 1.30 dl Cappuccino - 1.40 dl Chocolat - 1.30 dl Lait chaud - 1.30 dl Eau chaude - 1.50 dl	Utilisation avec pots
<b>Portions par bac de produit</b> Configuration	4 bacs, 3 sorties
Café Espresso Lait Eau chaude	200-400 lt. - 58-116 lt. 300 lt.
Bacs produits (Café / Lait) Chaudière	4 30 lt.
<b>Dimensions</b> Largeur/profondeur/hauteur (cm) Poid (en kg) Zone distribution, haut. max. (cm) Zone distribution, haut. max. (cm)	60 / 51 / 78 55 31.0 15
<b>Raccordements électrique et eau</b> Electricité Puissance Raccordement eau Pression	3 x 380 V 3000 W M 3/4 " 1 à 8 bar
<b>Avantages</b> Touche de rinçage Service pour pots	✓ ✓
<b>Options</b> Mobilité avec pompe et réservoir à eau Panneau arrière Raccordement direct à la vidange Socle de réhaussement Système de paiement	- - ✓ - ✓