

A+

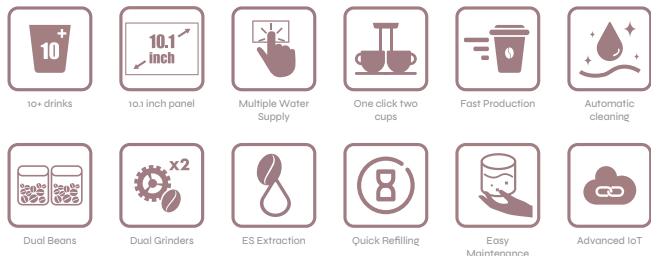
A++
A+
A
B
C
D
E
F
G

◀A+

CALLIOPE

Total

138 wh/L



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	620 mm
Largeur	350 mm
Profondeur	560 mm
Poids	35 kg
Tension	220-240 v
Fréquence	60 hz
Puissance	2700 w
Ecran tactile	10.1 pouces
Touches de sélection	20
Trémie	2 x 1000 g
Production quotidienne	200 tasses

Calliopé excelle dans la production d'un superbe espresso. Équipé de deux trémies à grains et de deux moulins, il garantit que chaque espresso est préparé avec précision. La machine produit une crème riche, capturant les saveurs inhérentes et le profil aromatique de l'espresso. Idéal pour tout environnement commercial.

Grinder



- Marque de lames d'affûtage de renommée européenne.
- Meule plate de 64 mm, acier spécial, haute tolérance aux chocs.
- Durée de vie du moulin : 62500 fois (peut moulin environ 500kg de grains de café).
- Réglage de la finesse de la mouture, facile à utiliser.

Système hydraulique breveté



- Puissance de chauffage de 2700W, température de l'eau continue et stable garantie.
- Chaudière haute pression en acier inoxydable de 700 ml, tolérance maximale de 25 bars.
- Commutateur de protection de contrôle de température professionnel.
- Capteur de température/pression, surveillance en temps réel.

Système de mélange à grande vitesse



- Chambre de mélange amovible, facile à nettoyer et à entretenir.
- Vitesse d'agitation allant jusqu'à 20000 tours/min, dissolution rapide et suffisante.
- Vitesse d'agitation réglable pour différentes recettes (la mousse de lait nécessite une vitesse élevée, le café et le thé instantanés nécessitent une vitesse élevée).

Système de production de mousse de lait chaud



- Produit du lait chaud/de la mousse de lait à une température de 60°C ou plus.
- Réglage indépendant du volume de mousse dans la boisson.
- Nettoyage automatique programmé du circuit du lait.
- La structure à clipser permet un démontage rapide.

Système professionnel de préparation du café



- Module d'infusion et chambre d'infusion amovibles, facile à nettoyer.
- 9bar 92°C Extraction de l'espresso, compatible avec l'infusion à basse pression.
- Fonction de pré-infusion pour une extraction saturée.
- Construite avec deux chambres d'infusion de 14g et 20g, pour différentes recettes.
- Fonction de décompression automatique pour évacuer le café liquide résiduel.

