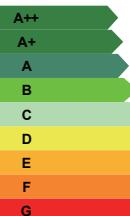




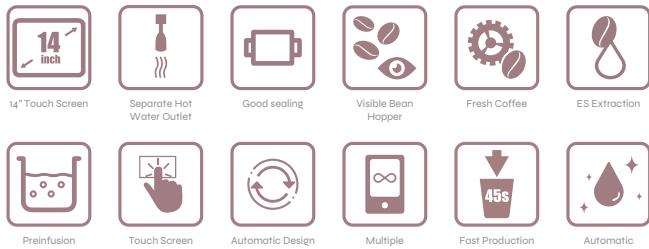
DESSIMONT

A



Total 164 wh/L

RHODOS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	808 mm
Largeur	420 mm
Profondeur	520 mm
Poids	50 kg
Tension	220-240 v
Fréquence	60 hz
Puissance	2700 w
Ecran tactile	14 pouces
Touches de sélection	25
Trémie	1 x 1500 g
Production quotidienne	250 tasses

Rhodos est une machine à café professionnelle qui offre une gamme d'options de boissons et fournit un café de qualité supérieure. Avec sa technologie avancée de mouture et d'infusion, ainsi que son interface intuitive, cette machine à café professionnelle peut satisfaire même les amateurs de café les plus exigeants.

Ditting EMH64 Grinder



- Meule plate de 64 mm, en acier inoxydable.
- Faible chaleur de mouture, pas d'interférence avec l'arôme du café.
- Plusieurs niveaux de réglage de la finesse de la mouture.
- Longue durée de vie.

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).



Infuseur à filtre (café et thé)

- Pulvérisation et pré-infusion, meilleure extraction.
- Temps d'infusion, température de l'eau et dose d'eau réglables.
- Composants détachables, facilitant le nettoyage.
- La chute directe de la poudre de café ne provoque pas de pollution secondaire.
- Chargement maximum de 14 g de poudre de café ou de thé.



Système professionnel de préparation du café

- Module d'infusion et chambre d'infusion amovibles, facile à nettoyer.
- Fonction de pré-infusion pour une extraction saturée.
- Chauffage dans les chambres d'infusion, fournissant une chaleur constante pour éviter la basse température de la première tasse.
- Deux chambres d'infusion de 14 g et 20 g, pour différentes recettes.
- Fonction de décompression automatique pour évacuer le café liquide résiduel.

