

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



CAFFE'
DELL'OPERA

Equipment for your business and for your home

CAFFÈ' DELL'OPERA

Caffè' dell'opera

Data

32x29x39 cm
10,20 Kg
220V-240V 50Hz/1 - 1200W

Features

Coffee grinder with conical mills
800rpm
Brass boiler 200cc
Coffee pump – max pressure
15 bar
Hot water spout
Steam nozzle
Water tank 3l



Caffè dell'OPERA - il bar in casa

Offrite un vero espresso da bar a voi stessi e agli amici, a tutte le ore, a casa vostra.

Caffè dell'Opera è in acciaio inox, compatta, dalle prestazioni di una vera macchina da caffè professionale.

E' dotata di macinacaffè di tipo professionale incorporato a macine coniche con regolazione micrometrica.

La caldaia di grandi dimensioni è in ottone, secondo la tradizione professionale, per garantire un'inerzia termica che permetta un eccellente controllo della temperatura regolata da termostati che intervengono con una tolleranza inferiore ai 5 °C.

Il solido porta filtro professionale in ottone, mantiene il calore garantendo sempre la temperatura ideale dell'espresso

Tutta i raccordi interni sono realizzati in ottone.

L'erogatore di vapore, realizzato con particolare cura, è dotato di un dispositivo che permette di montare il latte per il cappuccino agevolmente.

Particolarmente indicata sia per casa che per uffici e piccole comunità.

Per espresso, cappuccino, tè, cioccolata, tisane, bevande calde. La pulizia è semplice.

Per la pulizia della macchina usare solamente un panno umido e morbido quindi asciugare. Non usare mai solventi, detersivi, abrasivi e in ogni caso sostanze non idonee al contatto con alimenti

E' necessario pulire periodicamente la vaschetta raccogli gocce, il serbatoio, i filtri e il porta filtro.

Il beccuccio erogatore vapore può essere asportato per la pulizia tirandolo con forza verso il basso. La pulizia deve essere fatta ogni volta che la lancia vapore/acqua calda sia utilizzata per riscaldare latte o liquidi

Accessori inclusi:

Pressino per caffè

Cucchiaio per caffè

CAFFE' DELL'OPERA

DATI TECNICI	Caffè dell'Opera
Articolo	0071330260
EAN	8024872 42610 4
Alimentazione	220-240V 50Hz/1
Potenza	1200W
Tempo riscaldamento	2'
Macinacaffè a macine coniche	800 RPM
Caldaia caffè in ottone	1x200 cc
Resistenza caldaia in acciaio	800W
Termostato caffè	96°C
Termofusibile di sicurezza	165°C
Pompa caffè - pressione max.	1x15 bar
Elettrovalvola caffè	1
Termostato vapore	125°C
Valvola autoinnesco + by-pass sicurezza a 12bar	•
Serbatoio acqua	3l
Lancia vapore / acqua calda	•
Portafiltro in ottone	•
Filtri per uno e due caffè	•
Carrozzeria in acciaio inox	•
Dimensione macchina	cm 32x29x39
Peso macchina	10,20 kg
Imballo di spedizione	cm 40x40x47 -12,5 Kg