

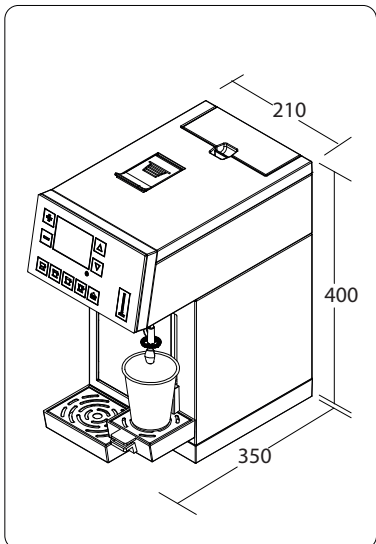
BREAK TIME



Coffee & Milk Machine



innovativi per tradizione.



Tensione di alimentazione (V)	230
Potenza massima (W)	1300 + 1600 + 100
Frequenza (Hz)	50
Circuito idraulico	Pompa ad alta pressione per capsule Pompa a bassa pressione per erogazione vapore
Elementi riscaldanti	Termoblocco (capsule) Caldaia rapida (vapore)
Sistema di erogazione per capsule LAVAZZA BLUE	A carica manuale
Espulsione capsule	Automatica
Trattamento latte	Sistema Venturi dal frigorifero, e miscelazione a vapore per la migliore produzione di bevande a base di latte
Capacità serbatoio latte (litri)	~ 4
Temperatura frigorifero (°C)	~ 4
Velocità mixer (RPM)	Da 500 a 9.000
Vaporizzazione pulsante con controllo di fase (IMPER patent pending)	Migliori performances
Preparazioni	5
Capacità cassetto capsule esauste (pz)	25
Capacità serbatoio acqua (litri)	~ 3
Ciclo di lavaggio	Completamente automatico
Ciclo anticalcare	Completamente automatico
Interfaccia utente	Display LCD e pannello touch capacitivo
Bicchieri utilizzabile	Diametro max 80 mm
Peso (Kg)	Altezza max 150 mm
Peso con imballo (Kg)	--

www.imperspa.it

CONTACTS

Via delle Robinie, 10 - 20024 - Garbagnate Milanese (MI)
T. +39 02 995101 Fax. +39 02 9953140
ufficio_commerciale@imperspa.it