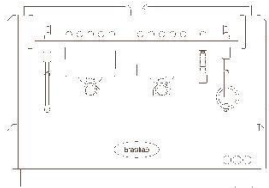
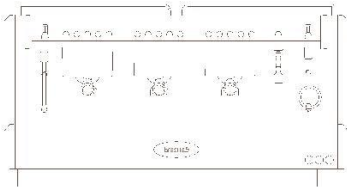


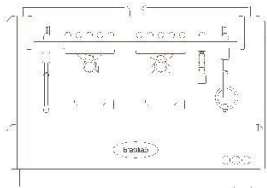
BL-300 range



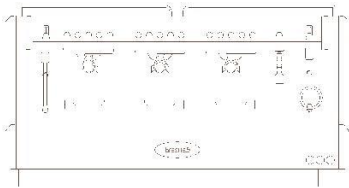
BL-300 2 Gr



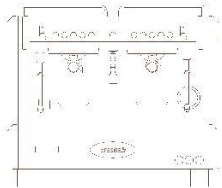
BL-300 3 Gr



BL-300 2 Gr Tall Cup



BL-300 3 Gr Tall Cup



BL-300 2 Gr
Compact Tall Cup



2 GROEPS

Afmetingen mm en gewicht	H 511 x B 725 x D 514/ 57 kg
Water uitgifte/ Stoom uitgifte	1 / 2
Kopjes capaciteit	43 cups Ø 65
Boiler capaciteit	11 l
Maximum verbruik	3,200 W
Stroom aansluiting	380-415 V 3N 50/60 HZ / 220-240 V 1N 50/60 HZ
Water aansluiting	3/8" F

2 GROEPS - COMPACT

Afmetingen mm en gewicht	H 511 x B 590 x D 514/ 53 kg
Water uitgifte / stoom uitgifte	1 / 2
Kopjes capaciteit	35 cups Ø 65
Boiler capaciteit	5.5 l
Maximum verbruik	2,600 W
Stroom aansluiting	380-415 V 3N 50/60 HZ / 220-240 V 1N 50/60 HZ
Water aansluiting	3/8" F

3 GROEPS

Afmetingen mm en gewicht	H 511 x B 965 x D 514/ 77 kg
Water uitgifte / Stoom uitgifte	1 / 2
Kopjes capaciteit	60 cups Ø 65
Boiler capaciteit	17.5 l
Maximum verbruik	4,200 W
Stroom aansluiting	380-415 V 3N 50/60 HZ / 220-240 V 1N 50/60 HZ
Water aansluiting	3/8" F

BL-300



De werkdruk is lichter als alles onder controle is.

Van voorbereiding tot extractie. De BL-300 biedt een eenvoudige, snelle en intuïtieve werkervaring. De barista heeft altijd de volledige controle over de machine en kan onmiddellijk alle operationele parameters bekijken en instellen, eenvoudig de dosering programmeren voor consistente en

Uniforme dosering, beheer het opschuimen van melk voor de perfecte textuur en pas de water temperatuur eenvoudig aan voor een uitstekende thee.

|| LCD SCHERM: UITLEZEN EN INSTELLEN VAN DE SETTINGS EN PARAMETERS. || PROGRESIEVE MELK TEXTUUR: MANAGEN VAN DE MELK TEXTUUR. || THEE VERZORGING (OPTIONEEL): HEET WATER TEMPERATUUR AFSTELLEN. || MAKKELIJK AANDRUKKEN: UNIFORM KOFFIE DRUK. || SNEL PROGRAMEREN DOSERING: SNEL PROGRAMEREN WATER HOEVEELHEID || KOFFIE LED LAMPJES: VERLICHTING BIJ DE UITGIFTE OM DE WATER DOSERING IN DE GATEN TE HOUDEN. || VERSTELBARE HOOGTE: VERSTELBARE POTEN ZODAT DEZE OP ELKE OPPERVLAK GEPLAATST KAN WORDEN

De eerst regel voor elke barista: Respect voor kwaliteit.

Technologie wordt een kostbare hulpbron wanneer het de barista helpt om te zorgen voor de ingrediënten die ze gebruiken. De geëvolueerde systemen in de BL-300 zijn ontworpen om het beste uit elke koffiemelange te halen, met respect voor de kwaliteit en organoleptische eigenschappen, extractie na extractie.

B16 GROEP: OPTIMISATIE VAN THERMISCHE STABILITEIT. || PRE-INFUSIE TECHNOLOGIE (OPTIONEEL): STATISCHE ELECTRISCHE PRE-INFUSIE. || GEKOPPELDE ZEEFKOPPEN: VOOR EEN NOG GELIJKWAARDIGE DOORSTROON VAN HET WATER NAAR DE KOFFIE MALING || AUTO-REINGING: AUTOMATISCHE REINGING, ZELFS 1 VOOR 1, ZONDER DAT DE AUTOMAAT STIL HOEFT TE STAAN.



Degelijkheid en gebruikersgemak ingebouwd: een machine die is ontworpen om lang mee te gaan

Als de bar vol is en het verbruik hoog, moet de barista kunnen vertrouwen op zijn gereedschap. Solide en gemakkelijk te gebruiken, de BL-300 is de ideale metgezel voor de meest intense werkdagen.

Het membraam bedieningspaneel met Ledverlichting is aangenaam aan te raken, gemakkelijk schoon te maken. Het zelfdiagnosesysteem maakt het mogelijk om problemen snel te identificeren en op te lossen, terwijl de thermische isolatie van de pomp de productiviteit verhoogt en de levensduur van de machine verlengt.

|| ELECTRISCHE MEMBRAAM TOETSENBOARD: MEMBRAAM TOETSENBOARD MET LED-INDICATIELAMPJES. || OPLOSSINGEN: ZELFDIAGNOSE VAN STORINGEN EN PROBLEMEN. || GEISOLEERDE POMP BESCHERMER: THERMISCHE POMPISOLATIE. || SNEL DRUK MANNEGMENT: DRUK SNEL AAN TE PASSEN.