Office Pulser 1 Gr. Inox EX235

Breite:	**240mm**	**Gewicht:**	**20 kg**	**Kessel:**	**1,7l**
Tiefe:	**450mm**	**Heizleistung:**	**1200**	**Pumpe:**	**16 Bar**
Höhe:	**380mm**	**M³:**	**0,10**	**Anschluß:**	**230V, 50 Hz**

Die Office 1 Gr. ist nicht nur optisch ein Blickfang, auch technisch erfüllt sie professionelle Ansprüche. Den Vergleich mit Espressomaschinen italienischen Bars braucht sie nicht zu scheuen. Caffèzubereitung, Dampf- und Heißwasserentnahme für Tee oder Instantgetränke sind gleichzeitig möglich. Durch die automatische Füllstandskontrolle im Boiler, sowie im Wassertank ist die Espressomaschine für den Dauerbetrieb bestens geeignet.

So funktioniert Genuss

Die Office 1 Gr. ist eine echte Innovation unter den Espressomaschinen: Stilecht im Design und außergewöhnlich in ihrer Funktionalität. Denn für die Espressozubereitung können alle Systeme genutzt werden, sowohl gemahlener Kaffee als auch Cialde. Einzigartig ist auch das neu entwickelte Thermosiphon System mit senkrecht aufgebautem Boiler. Damit bleibt die Brühtemperatur immer konstant und garantiert eine durchgehende Qualität für jede Zubereitungsart. Dauerdampf ermöglicht die gleichzeitig Zubereitung von Kaffee und Milchschaum. Mit einem Fassungsvermögen von fast 3 Litern ist der Wassertank der größte seiner Klasse, der sich dank der großen Tanköffnung bequem befüllen lässt. Optional wird die Maschine auch mit Festwasseranschluss geliefert.

Vier rutschfeste Füße verleihen der Maschine einen sicheren Stand. Das Innenleben ist durch abnehmbare Seitenteile leicht einsehbar, so lassen sich Ersatzteile (deutschlandweiter Service) problemlos einbauen. Verchromter, zwei Millimeter dicker Edelstahl (INOX) sowie die hochwertige Verarbeitung und massive Bauweise gewährleisten eine lange Lebensdauer. Servieren auch Sie italienische Kaffeekultur – mit der Office 1 Gr Espressomaschine.

Technische Daten:

- großer Kupferkessel 1,7l
- Leistung pro Tag = 200 bis 300 Tassen Espresso
- Leistung pro Stunde = bis maximal 40 Tassen
- 1 Siebträger mit je einem 7 Gr. Sieb und einem 14 Gr. Sieb, Stampfer, Messlöffel, Wasserfilter
- automatische Kessel-Wasserstandsregulierung
- Thermosyphon-System (Wärmetauscher)
- gepanzerter Heizkörper
- der Profibrühkopf ist nach dem Prinzip der Faema E 61 nachgebaut , verchromt
- 1 Profi-Siebträger
- Pressostatsteuerung, Überdruckventil
- Überhitzungsschutz, Elektromagnetventil
- Hochleistungs-Ulka-Pumpe 15 Bar
- Profi-Cienne-Elektronik
- Kesseldruck - Manometer
- Extra starkes reines Edelstahlgehäuse (AISI 304)
- Zwei schwenkbare Düsen zur permanenten Dampf- und Heißwasserentnahme
- keine Aufheizzeit zum Dampfen
- kein Entlüften nach Dampfentnahme
- automatische Abschaltung bei fehlendem oder zu wenig Wasser
- Tassenvorwärmfläche
- Kontroll – Leuchten,

Office Pulser 1 Gr.

Dampfhahn	***1***
Heisswasser	***1***
Gehäuse	***Edelstahl, Seitenverkleidung INOX***
Farben	***Edelstahl / INOX***

Wasseranschluss

Anschluss	***3/8“ / Wassertank 3 L***
Druck	***1-5 bar***
Ablauf	***1“ offen***
Wasserhärte	***4-6 dKH°***