

MARCO ÜBER BOILER.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Samarbeidet mellom Marco Beverage Systems og World Barista Champion, James Hoffman, redefinerer manuell brygging.

Über Boiler sitt minimalistiske tårn integrerer en kontrollert vanngjennomstrømming og et justerbart dusjhode. Elektronisk temperaturkontroll forsikrer en kompromissløs temperaturstabilitet.

For en kafé er Über Boiler en serviceplattform som åpner kaffedører mellom gjestene og baristaen.

For laboratoriet er det den ultimate cuppingstasjon.

Über Boiler

Umiddelbar vannkapasitet	6.0L
Produksjon per time	28.0L
Kopper per time	156
Dimensjoner (mm) Over benk	*470x250x400
Dimensjoner (mm) Under benk	*405x190x400
Strøm @ 230V	2.8kW
Vekt (kg)	24
Forpakning (mm) Dimensjoner	570x340x1000
Rørleggerkrav	3/4" BSP

Standard funksjoner

Boost-funksjon

Gir umiddelbar temperaturøkning.

Innebygget vekt

Gjør det enkelt å veie både vannmengder og kaffemengde. +/- 0,1g.

Innebygget timer

Enkel og intuitiv stoppeklokke integrert i panelet. +/- 1s.

Innebygget avløp

Avløpet er en del av vekten og er integrert i panelet.

Forvarmet vanntårn

Varmtvann sirkulerer i vanntårnet. Øker produktiviteten og stabiliteten.

Elektronisk varmestyring

Gir eksakt bryggetemperatur med en presisjon tilsvarende +/- 0,1°C

Digitalt Display

Intuitiv programmering gjør det lett å justere maskinens parametere.

Vanntilkoplet

Sikrer fortløpende vanntilførsel.