

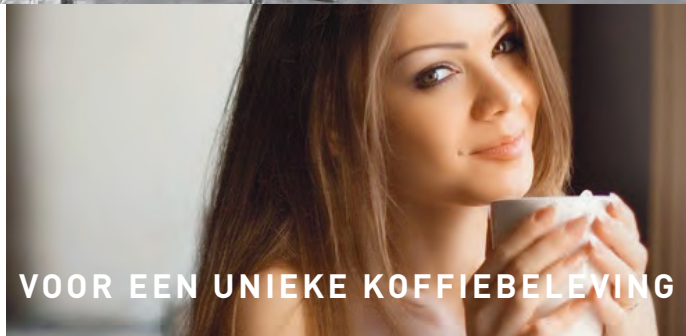


AEQUATOR GUATEMALA KOFFIE OP Z'N BEST



AEQUATOR
Swiss made coffee machines 

DE COMPLETE OPLOSSING VOOR EEN UNIEKE KOFFIEBELEVING





IEDEREEN ERVAART DE GOEDE SMAAK

Allereerst: úw goede smaak. Want het fraaie, moderne design van de Aequator Guatemala past optimaal in de sfeer van uw locatie. En in de tweede plaats: uw gasten ervaren de goede smaak van de koffie. Wat zij ook kiezen, een dubbele espresso of een latte macchiato, elke koffiespecialiteit smaakt perfect. En een dubbele cappuccino of andere melkspecialiteit kan natuurlijk ook. Allemaal snel en eenvoudig te bereiden, door één druk op de knop.

De Aequator Guatemala is de professionele allrounder voor in de horeca of op kantoor. Dankzij de tijdbesparende kannenfunctie is de Guatemala uiterst geschikt voor conferenties en/of vergaderingen.



AQUATOR
Swiss made coffee machines 

DE COMPLETE OPLOSSING VOOR EEN UNIEKE KOFFIEBELEVING



Dranken	koffie, espresso, cappuccino, chocolade, café au lait, latte macchiato, heet water, keuzetoets kan of dubbele kop
Ingrediënten	1 soort koffieboon, topping, chocolade; optie: 2e molen voor 2e soort koffieboon of maalgraad
Uitvoering	180 tot 240 koppen koffie per uur 28 liter heet water
Capaciteit	bonencontainer voor ± 240 koppen koffie
Uitloop	verstelbare dubbele uitloop tot 16 cm
Opties	interface voor kassaregistratie, koppenwarmer, trolley of onderkast, bekerhouder
Elektriciteit	machine 230 V / 50 Hz / 13 A / 3 kW
Water	aansluiting ¾" lekbak voor afvalwater
Materiaal	combinatie hoogglans zwart met wit gelakte deur en rvs
Afmetingen	machine B 320 x H 810 x D 550 mm / 50 kg koppenwarmer B 250 x H 710 x D 370 mm / 18 kg



- **Krachtige, compacte volautomaat voor kantoren en horeca**
- **In hoogte verstelbare dubbele koffie-uitgifte voor grotere capaciteit**
- **Gescheiden uitgiftepijp voor heet water**
- **Tijdbesparende kannenfunctie voor vergaderingen of conferenties**
- **Swiss made Quality**
Gemaakt in Zwitserland conform de hoge Zwitserse kwaliteitstandaard en precisie.
- **Hot Start System**
Eerste kop koffie altijd op temperatuur.
- **Hygo-milk Dry System**
Hoge capaciteit en hygiëne door gebruik van droge melk. Voldoet aan de HACCP-richtlijnen.
- **Quali Control System**
Constante zetsnelheid dankzij automatische molenregeling, dus constante koffiekwaliteit.



DE COMPLETE OPLOSSING VOOR EEN UNIEKE KOFFIEBELEVING WWW.COFFEEFIRST.EU

