



PERFETTA

Die Perfetta wurde für den professionellen Gastronomiebereich entworfen. Sie eignet sich perfekt für To-Go-Getränke, da Becher und Tassen mit einer Höhe von bis zu 13 cm bequem unter die Siebträger passen.

Die Perfetta ist das ideale Einsteigergerät für alle Gastronomen, die nach einer guten Preis-Leistung suchen. Und das in bewährter Saeco-Qualität.

Ausstattungsmerkmale

- Brühgruppe mit Infusions-Extraktions-System
- galvanisiertes Stahlgehäuse
- Kupferboiler mit Wärmetauscher, Brühgruppe mit Thermosyphonik
- 2 Dampflangen
- separater Heißwasserauslauf
- Rotationspumpe
- Füllstandkontrolle Boiler
- geeignet für eine Tassenhöhe bis zu 13 cm
- hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

Technische Daten

Perfetta Tall Cup

Art.Nr. 10000015 weiß/ Art.Nr. 10000014 schwarz

Aufbau

Abmessungen (B x H x T)	730 x 470 x 520 mm
Gewicht	55 kg
Farbe	schwarz oder weiß
Gehäusematerial	rostfreier, galvanisierter Edelstahl
Arbeitsfläche	rostfreier Edelstahl

Elektrische Eigenschaften

Netzspannung	230V/50-60 Hz
Leistung bei maximaler Energie	2800 W

Hydraulik

Boiler Kapazität	13 l
Boiler Material	Kupfer
unabhängige Thermosiphon-Wärmetauscher	für jede Brühgruppe
rostfreie Stahldampflanze	2
separate Heißwasserausgabe	•
Rotationspumpe	•
Füllstandkontrolle Boiler	•

Sonstige Eigenschaften

Brüheinheit	jeweils 2 kg
Infusion-Extraktions-System	•
Siebträger	2 Doppelfilter für Becher bis zu 13 cm Höhe



Perfetta Weiß

Art.Nr. 10000015



Perfetta Schwarz

Art.Nr. 10000014



optional erhältliches Zubehör:



FR 4 L
Milchkühler
Kompressor
10005145



TM
1 L Milch -
Peltierkühler,
silber
70000402



TM 5 L
Standard-
kühler
70000403

© provenero GmbH | Juli 2020

Für fehlerhafte Angaben wird keine Gewähr übernommen. Änderungen vorbehalten.

www.provenero.de