

Ela CA1000

Machine tout automatique Espresso + lait frais



Réglage simplifié
pour mousse de lait



Bec de coulée double sortie



Réglage simplifié pour
mouture café



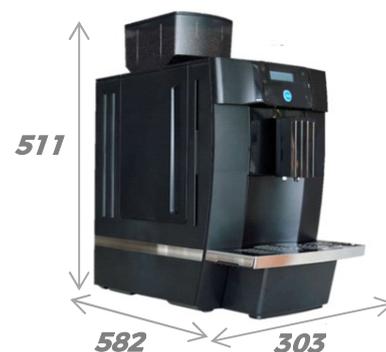
Trémie café : 1kg

Machine adaptée à des postes de consommation moyenne : jusqu'à 60 à 75 cafés / jour
Idéale pour Bureaux / Snack / Commerce / Boulangerie / Service Petit déjeuner

Caractéristiques techniques

- Chaudière : Thermo Block
- Puissance installée : 1400 W
- Tension alimentation : 220-240 V / 50-60 Hz
- Groupe en plastique facilement démontable pour maintenance et nettoyage
- 6 touches de commande + un display 2 lignes
- hauteur de bec de coulée de 105 à 140 mm
- bec de coulée à double sortie pour réaliser 2 cafés en simultanée
- Réservoir (1,8 litres) + option connexion réseau
- version possible avec réservoir 6 litres
- Couleur Noir Matt
- capacité récupération marc de café : 35
- Capacité groupe : 7-14 gr
- système de venturi et cappucinateur intégré pour mousse de lait frais
- capacité trémie grains café : 1 kg

Dimensions



Poids : 14 kg

Société ELO COFFEE SAS

Adresse : 188 Av Virginie HERIOT, 06190 Roquebrune Cap Martin

N° SIRET: 879 578 474 R.C.S Nice - N° TVA Intra: FR 08 879578474

Franck SASSI

Tel : 0651471058

Email: sassi.f@free.fr