



made to last for years



KAFFEGROSSISTEN

PEGASO Mod. 3035



Made in Italy



made to last for years

PEGASO

Mod. 3035

Macchine da caffè manuali. Scheda elettronica di controllo delle funzioni. Macinacaffè automatico per caffè in grani con motore a basso numero di giri, con regolazione macinatura e dosatura elettronica di quantità. Esclusivo termoblocco con doppio controllo termostatico e termofusibile di sicurezza. Prelievo illimitato di vapore e acqua calda. Lancia vapore completa d'aeratore per scaldare bevande e ottenere Cappuccini. Manometro di controllo bar erogazione caffè.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Potenza: 1200 Watt

Dimensioni: cm. L32 x H35 x P27

Peso netto: Kg. 13,2

Carrozzeria: interamente in acciaio inox lucido

Optional: cassetto raccogli fondi

Traditional Espresso coffee machines. Electronic board for the functions control. Automatic coffee grinder with a low revolutions motor, adjustable grinding and electronic quantity measuring device. Exclusive metal thermoblock with double thermostatic control and security thermo-fuse. Unlimited use of steam and hot water. Steam spout equipped with air feeder to heat beverages or foam milk for Cappuccinos. Manometer to control bar during coffee brewing.

TECHNICAL FEATURES:

Power: 1200 Watt

Dimensions: cm. W32 x H35 x D27

Net weight: 13.2 kgs.

Body: fully polished stainless steel

Optional: coffee grounds drawer

Portafiltro brevettato QUICK MILL in acciaio inox a corsa fissa e tenuta con guarnizione OR: viene utilizzato su tutte le nostre macchine poiché, essendo un ottimo conduttore di calore, rende possibile l'erogazione di caffè a temperatura ideale in soli 45 / 50 secondi.

QUICK MILL patented stainless steel filter holder with fixed rotation and seal through O Ring gasket: it is provided on all our machines as, being a perfect heat conductor, it allows the coffee brewing at ideal temperature in just 45 / 50 seconds.

Con l'esclusivo QUICK MILL SYSTEM per piccole macchine professionali, si ottiene la migliore qualità di caffè a temperatura ottimale. QUICK MILL SYSTEM permette di raggiungere la temperatura di esercizio in brevissimo tempo - 45 / 50 secondi, evita la formazione di calcare e di conseguenza non altera la fragranza né l'aroma del caffè. Con QUICK MILL SYSTEM si ottiene un'erogazione continua di vapore e si evitano costi di manutenzione per l'utilizzatore.

QUICK MILL SYSTEM for small professional coffee machines assures the best quality Espresso at a perfect temperature. QUICK MILL SYSTEM allows to achieve the function temperature in short time - 45 / 50 seconds, avoids limestone scaling therefore preserving coffee fragrance. QUICK MILL SYSTEM assures a constant steam production and avoids maintenance costs.

La ditta Quick Mill srl si riserva la facoltà di modificare i propri prodotti per migliorie.

