

COFFEE QUEEN

PREZZO





OFFICE COFFEE PREMIUM CONCEPT

Hur viktigt är det första mötet med kunden? Vi tror att det är avgörande. En naturlig del i mötet är kaffeserveringen. Coffee Queen Prezzo bjuder på en förstklassig smakupplevelse och fixar även kontorsfikat när många träffas samtidigt.

Presso är ett kvalitativt sätt att framställa kaffe och anses också vara det finaste sättet på vilket man serverar bryggkaffe. Vår maskin PREZZO är en helautomatisk maskin som i ett tryck maler färska bönor och samtidigt doserar rätt mängd vatten direkt ner i pressokanna. Maskinen ger dig möjlighet att snabbt och enkelt få ett kvalitetssäkrat kaffe tack vare sina enkla funktionsval samt förprogrammerade recept anpassade till pressokannans storlek.

Maskinen startar extraheringen av det nymalda kaffet redan i blandarskålen innan kaffet strömmar ner i kannan, vilket säkerställer både smak och kvalitet. Rätt temperatur, rätt mängd vatten och rätt mängd kaffebönor. Med PREZZO får du alltid samma goda resultat vem som än trycker på knappen.

FAKTA

- 2 Bönbehållare
- 2 Kvarnar
- 5 liters vattentank
- Tryckknappspanel
- Kapacitet ca 15 liter/timme (1-fas)
- Kapacitet ca 50 liter/timme (3-fas)
- Maxhöjd på kanna 240 mm
- Tre olika strömutförande
- Vattenfilter ingår
- Underskåp finns som tillval

KAFFE À LA MINUTE

1. 1 liter kaffe i kanna på 20 sekunder
2. In i mötet
3. Pressa ner efter 4 minuter och njut av förstklassigt kaffe elegant serverat vid mötes- eller fikabordet

Två separata bönbehållare och två kvarnar ger möjlighet att erbjuda gäster olika kaffesorter.

Fyra knappval för olika storlekar på kanna

Hetvatten för förvärmning av kanna eller hetvatten till te i presskanna



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	Volym bönbehållare	Elanslutning	Vattenanslutning	B (mm)	D (mm)	H (mm)
PREZZO	2 x 1.2 kg	230V 1N / 2200W (1 fas)	Kallvatten 1/2" R	293	532	878
PREZZO	2 x 1.2 kg	400V 3N / 6600W (3 fas)	Kallvatten 1/2" R	293	532	878
PREZZO (Endast Norge)	2 x 1.2 kg	230V 3 / 4400W (3 fas)	Kallvatten 1/2" R	293	532	878

A strong brand of Crem International

