

# modbar®

## STEAM SYSTEM

Más que una simple estación de vapor, Modbar Steam ofrece una estética minimalista y moderna combinada con potencia y control. Ofrece a tus clientes una vista completa de la bebida que estás preparando, desde el espresso hasta la rosetta.



# STEAM SYSTEM



Recree una máquina de espresso tradicional añadiendo dos lanzas de vapor al lado de Modbar Espresso o configura distintas áreas de adaptadas al flujo de trabajo. Hay cafeterías que, en lugar de comprar una segunda máquina de espresso, añaden una o dos lanzas de vapor para aumentar el rendimiento.

## CARACTERÍSTICAS

- lanza de vapor de doble pared pro touch
- grifo cromado
- mango ergonómico diseñado para combinar con módulo de Espresso AV
- mango personalizado con acabado en nogal (estándar) o arce
- bola de ajuste omnidireccional
- se requiere una purga mínima sin reconstrucción de la válvula de vapor
- vista de caldera de ojo de buey al estilo de la línea
- simple interruptor de encendido / apagado controlado por solenoide en el módulo
- conexiones al lado derecho para un fácil acceso de servicio

FICHA TÉCNICA	TAP	MOD
Dimensiones	9 x 32 x 34 cm 3.5 x 12.6 x 13.5 in	41 x 36 x 22 cm 16 x 14 x 8.6 in
Pesi	3.5 kg 7.7 lbs	18 kg 40 lbs
Capacidad		4.6 l

ELECTRICO	208V - 240V
Voltaje	208v - 240v
Amperios	14.4A (ETL) / 13A (CE)
Potencia resistencia	3310W (ETL) / 2705W (CE)
Frecuencia	50/60Hz
Fases	mono
Certificaciones	ETL <sup>1</sup> , CE

<sup>1</sup> listed for electrical safety in US and Canada, complies with UL-197 and CSA22.2  
listed for sanitation, complies with NSF/ANSI Standard 4

modbar

www.modbar.com | @modbar

USA ☎ +1-260-454-5040 | 628 Leesburg Rd., Fort Wayne, IN, 46808

WORLD ☎ +39-055-849191 | Via La Torre 14/H, 50038, Scarperia e San Piero (FI), Italy