

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 linea
- 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	41 x 36 x 22 cm
	3.5 x 12.6 x 13.5 in	16 x 14 x 8.6 in
Pesi	3.5 kg	18 kg
	7.7 lbs	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 ¹ , CE	

¹ 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](https://www.instagram.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