

MARCO SP9.



**ESPRESSO
SPESIALISTEN**

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO

Marco SP9 presisjonsbrygg som forenkler servering av håndbrygg.

En presis algoritme fordeler ønsket vannmengde på 8 pulser. Den første pulsen får 10% av vannmengden og noe lengre kontakttid med kaffen, før resterende vannmengde fordeles på 7 identiske pulser. Algoritmen beregner likt uansett vannmengde og tid som velges.

SP9 brygger fra 1 dl til 7 dl, tilsvarende en enkel kopp eller en liten kanne. Ett justerbart hjul for å sette vannmengde og ett justerbart hjul for å sette bryggetid.

Filterholderen er magnetisk og kan enkelt flyttes eller tas helt bort slik at du kan benytte et hvilket som helst håndbryggverktøy (f.eks. V60, Kalita eller Chemex)

Bryggetemperaturen programmeres digitalt på vannkokerenhet under benk., og max temperatur er 94 grader.

Standard funksjoner

Justeringshjul

To enkle justeringshjul for å stille inn vannmengde og kontakttid.

Avløp

Hvert tårn kobles til avløp.

Forvarmet vanntårn

Varmtvann sirkulerer i vanntårnet. Øker produktiviteten og stabiliteten.

Elektronisk varmestyring

Gir eksakt bryggetemperatur med en presisjon tilsvarende +/- 0,1°C

Vanntilkoplet

Sikrer fortløpende vanntilførsel.

	SP9 - Twin (Inkludert vannkoker)	SP9 - Single (Inkludert vannkoker)	SP9 - Tårn
Umiddelbar vannkapasitet	4	4	N/A
Dimensjoner Vannkoker (DxBxHmm)	394x155x585	394x155x585	N/A
Dimensjoner Tårn (DxBxHxTmm)	193x132x420x226	193x132x420x226	193x132x420x226
Strøm @ 230V	2.4kW	2.4kW	N/A
Vekt (kg)	16.5	12	4.5
Forpakning (DxWxHmm)	510x270x915	510x270x915	290x570x215
Rørleggerkrav	3/4 " BSP	3/4 " BSP	3/4 " BSP