

INFORMATIONS TECHNIQUES DE L'EQUIPEMENT PROFESSIONNEL POUR LES EVENEMENTS BARISTA



Nr.02 MACHINE A PERCOLATION 1 GROUPE

1 GROUPE (2 extractions d'espressos simultanément) avec 1 buse vapeur pour mousse de lait et création Latte Art). Machine autonome en eau avec bac-réservoir intégré.

Puissance : **1200W**

Prise : **220V**

Dimensions (LxPxH) : **32 x 43 x 40cm**

Poids : **20kg**



Nr.02 MOULIN AVEC MOUTURE A LA DEMANDE

Moulin à café professionnel pour Baristas

Puissance : **350W**

Prise : **220V**

Dimensions (LxHxP) : **27 x 61,5 x 27cm**

Poids : **14kg**

DIMENSION MINIMUM POUR L'ESPACE DE TRAVAIL DU BARISTA : 120cm Longueur x 80cm Profondeur x 85-90cm. Hauteur idéale du plan de travail des baristas. Les dimensions mentionnées signifient l'espace pour l'équipement de travail du barista ainsi que l'espace minimum utile pour la mise en place de service du Barista

BARISTA WORKING AREA DIMENSIONS : 120cm length x 80cm depth x 85-90cm. Ideal worktop height. Those dimensions mean the space for the work equipment barista and the minimum useful space for the Barista service.