

Halbprofi / Stella Professional

Magister
Sistema Caffè



Beschreibung und technische Angaben

Espresso-Kaffeemaschine mit kleinem Handhebel

- Äußere Gruppe mit kleinem Handhebel
- Verkleidung aus Edelstahl
- Kessel aus Kupfer, Kesselselbstfüllungssystem und Manometer
- Sicherheitssystem gegen Verheizung
- Sicherheitssystem gegen Wassermangel in eingebautem Speicher mit Klingelzeichen
- Sicherheitsventil
- Rohre aus Kupfer, Fugen aus Messing
- Thermisch isolierte Wasser- und Dampföhne
- Äußere Hähne aus verchromtem Messing
- Verchromte Wasser- und Dampfpropfen
- Mechanischer Pressostat
- Thermostat und Sicherheitsauslassventil am Kessel
- Gegenvakuumventil mit direktem Abwasser
- Entlüftungsventil
- Zurückhaltungsventil
- Expansionsventil
- Herstellung und Material den EG- und UL-Normen entsprechend

Auf Nachfrage:

- Manueller Milchaufschäumer (statt Dampföhne)
- Tablette für Tassenhalten mit direktem Abwasser
- Auf Nachfrage, mit Wassernetzverbindung (max. Druck 2,5 bar)
- Cappuccinatore oder manueller Milchaufschäumer

Modell	STELLA PROFESSIONAL
Version	1 GRUPPE
Gemäß mm.	280x475x360h
Kessel	1.3 L.
Leistung	1550 Watt
Spannung	220/240V Einphasig, 110V Einphasig (1.400W)
Gewicht	20 Kg.