

Melitta® bar-cube - ваш надежный партнер в приготовлении замечательных кофейных напитков.

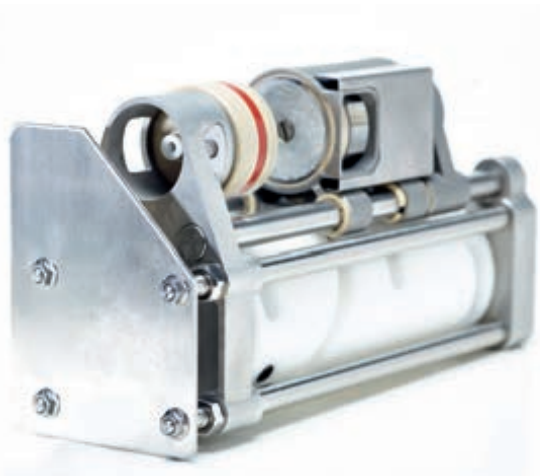
Многофункциональное, полностью автоматическое кофеварочное оборудование Melitta® bar-cube создаст кофе по любимому рецепту в точном соответствии с вашими пожеланиями.

Эта компактная кофемашина готовит напитки превосходного качества! Более 30 параметров настроек при приготовлении позволяют создавать замечательные кофейные шедевры: эспрессо, капучино, латте макиато, - и еще так мало знакомые, но набирающие популярность café cream, flat white, шокачино - и многое другое.

**Производительность в час, количество чашек\*:**

- Эспрессо - 150 чашек в час,
- Кофе: американо и лунго - 100 чашек в час,
- Капучино - 90 чашек в час,
- Какао - 80 чашек в час,
- Горячая вода - 20 литров час.

\* - В зависимости от модели, напитка и размера емкостей.



**Металлический заварочный узел**

Металлический высокопроизводительный поршневой заварочный узел имеет прогреваемую металлическую камеру экстракции. Готовит эспрессо по классической традиционной технологии, раскрывая вкус зерна, создавая плотный, насыщенный и яркий вкус. Регламент проведения ТО (замена уплотнителей) раз в 30 000 чашек кофе или всего один раз в год.



**Встроенный модуль приготовления горячего шоколада**

Для получения ваших любимых напитков по специальным рецептам предлагаем использовать новый высокопроизводительный модуль приготовления горячего шоколада.

Он идеально встраивается в кофеварочное оборудование и расширяет палитру напитков, дополняя ее рецептами на основе горького и молочного шоколада (какао). Поверьте нам, довольны будут не только дети!



**Большой выбор и привлекательный дизайн**

Ежедневно вы сможете готовить для себя и своих гостей новые напитки по различным рецептам. Но больше всего вас удивит и приятно порадует постоянное качество классических напитков и безотказная работа в течении всего срока эксплуатации.

Melitta® bar-cube гармонично подойдет под любой интерьер и любое кофейное бизнес-решение:

- для бара,
- офиса,
- кофе to go,
- отеля,
- ресторана a la cart,
- кафе-кондитерской,
- булочной или кафе на заправочной станции.

Внимание ваших гостей привлечет стильный дизайн кофемашины в сочетании с её индивидуально настраиваемой подсветкой.

Кроме того, вы обязательно оцените износостойкую и простую в уходе поверхность кофемашины.

## Факты, данные и дополнительные модули



Наименование	1W-1G	1W-1G/IS	1C-1G	1C-1G/IS	1C-1G Barista
Подача кофе	•	•	•	•	•
Подача горячей воды	•	•	•	•	•
Подача пара			•	•	•
Молоко	•	•	•	•	
Какао/растворимые напитки		•		•	
Цена за единицу с НДС 18% (EUR)	7 008	7 908	7 303	8 124	7 223

### Параметры подключения и размеры

Номинальная мощность в кВт	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8
Подключение к сети В/А	230/16	230/16	230/16	230/16	230/16
Размеры (ШхГхВ) мм	430 x 500 x 695				

Артикул	Дополнительные модули и "фишки"	Напряжение/ Мощность/ Размеры	Цена за единицу с НДС - у.к
2G	Вторая кофемолка		549
21511	Подогрев-ль для керамической посуды 80-120 ч.	230V 1N/ 0,135kW/ 280x410x465	895
23824	Холод-ик для мол-а (4л)/ подогрев-ль для керам. посуды	230V 1N/ 0,15kW/ 280x410x465	1 577
21394	Холодильник для молока (4л) под кофемашиной	230V 1N/ 0,135kW/ 430x465x219	1 607
23821	Холодильник для молока (4л)	230V 1N/ 0,15kW/ 280x410x465	2 752
21934	Подогрев-ль для керам. посуды (40-80 ч)/ жетоноприем.	230V 1N/ 0,15kW/ 280x410x465	1 805
23822	Холодильник для молока (4л)/ Card-reader	230V 1N/ 0,15kW/ 280x410x465	3 564
25433	Жетоноприемник	230V 1N/ 0,15kW/ 120x262x444	1 398
25065	Подогрев-ль для керам. посуды (40-80 ч)/ Card-reader	230V 1N/ 0,15kW/ 280x410x465	3 351
24922	Жетоноразменник	230V 1N/ 0,15kW/ 100x270x535	3 162
20855	Специальный поддон		24
21045	Сброс отходов под столешницу		211
10945	Жетоны для жетоноприем. и жетоноразмен. (100 шт)		74
19150	Спец. комплект для автономной подачи воды (20 л)		282
	Комплект замков для бункера (1 шт)		64

1G = 1 кофемолка, 2G = 2 кофемолки

Изготовитель оставляет за собой право на технические изменения модели. Возможны отклонения в передаче цветов, обусловленные процессом печати.

С более подробной информацией вы всегда можете ознакомиться на сайте <http://melitta-professional.ru/>