



espresso swiss extractor



coffee beans
and
hot water

espresso

Qualità, sapore, fragranza, aroma
Dal chicco al caffè, un vero espresso

Processo d'estrazione sotto pressione, tipo bar
non da filtro

Prezzo concorrenziale

Ingombro compatto

comando elettrico incluso

750 x 1450 x H 1750 mm

750 x 1450 x H 2500 mm con trasporto pneumatico

Ottima produttività

camera d'infusione di 2 kg di caffè macinato

10 l in 30 secondi

Costi di gestione economici

Diagnostica teleassistita

Swiss design and made

Patented