

MINI

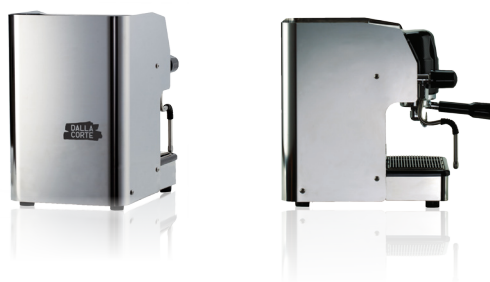


LA ORIGINAL La Mini está dotada de la misma tecnología de nuestras máquinas profesionales: la tecnología multicaldera (multi boiler). En efecto, como en la evo2 y la dc pro, el grupo erogador es completamente independiente de la caldera.

ESPRESSO PERFECTO Descubra todas las potencialidades de una mezcla de espresso: la temperatura de extracción puede regularse en el valor deseado. Cada café tiene un gusto diferente si se extrae a temperaturas diferentes. Descubra el punto óptimo de extracción.

PEQUEÑAS PROFESIONALES Ha sido diseñada para pequeños espacios, representan la elección ideal para casas, oficinas, restaurantes y panaderías de alta calidad. La Mini tiene un práctico depósito de 3 litros.

SIN PLOMO Todas las piezas que están en contacto con el agua son de una aleación especial sin plomo (CW510L), certificada por la NSF - National Science Foundation estadounidense. Los materiales de fabricación son totalmente reciclables.



MINI

| | |
|--|---------------------------------------|
| dimensiones (l x h x p) | 260 x 390 x 375 mm |
| peso | 22 kg |
| carga conectada | 230/240 V 1 Ph, 115 V 1 Ph - 50/60 Hz |
| capacidad de la caldera | 1,5 l |
| capacidad de los grupos independientes | 0,5 l |
| depósito de agua | 3 l |

**DALLA
CORTE**
*Make it
Better*

MINI



MINI

1-MC-MINI D-1-D-230

**DALLA
CORTE**
*Make it
Better*

SUPER MINI



SUPER MINI

1-MC-SUPERM-1-D-230

**DALLA
CORTE**
*Make it
Better*