

MODBAR POUR OVER.

Modbar Håndbryggmodul bringer vann med presis temperatur opp på disken, så en ikke lenger trenger å miste temperaturen på veien fra tappetårnet til kannen til kaffen.

Brygg direkte ned i Chemex, Hario eller et annet pour-over system. Modbarmodulen leveres med holder som passer Kalita, Hario og andre bryggesystemer, samt valgfrie sprayhoder eller dyser. I tillegg kan bryggeprofiler programmeres slik at baristaens helleteknikk repeteres automatisk.

Programmering og informasjon sees på en 3,2 tommers fargeskjerm. En berøringsskjerm styrer alle tilkoblede moduler. Det er lagt stor vekt på å gjøre programvaren enkel for baristaer å bruke, samtidig som det gis full tilgang til maskinens temperaturkontroll og trykkprofilering.

FUNKSJONER OG SPESIFIKASJONER

TANK I 3,16 L MARINSTÅL

Fra La Marzocco med anodisert finish

2 PID TEMPERATURKONTROLLER

Elektronisk kontroll med 1/10 graders nøyaktighet

EFFEKTIVE MODULER

Forvarme- og varmetank i hver modul, der det tempererte utløpet sørger for å stabilisere temperaturen på vannet.

AUTOMATISK RENSEPROGRAM

Auto backflush, rensetid og rengjøringspåminnelser

MASKINLÆRING

Kan lære og lagre opptil 10 komplekse bryggesykluser basert på tid og volum. Lagre og del bryggeprofiler med andre moduler.

3.2 TOMMER BERØRINGSSKJERM

Med fullt fargedisplay og navigasjonsjostick

USB-PORT

(På frontpanelet) for oppdatering av firmware via flashdisk.

INGEN PUMPE

Anvender ikke pumpe for vanninntak og gir mulighet til å justere gjennomstrømningshastighet.

SKREDDERSYDD ELEKTRONIKK

Høyavansert software og kretser spesiallaget for Modbar

AVLESNING AV TRYKK OG TEMPERATUR I SANNTID

Følg med på parameterne under bryggingen



	TAP	MOD
Dimensjoner	18 x 23 x 45 cm	41 x 36 x 14 cm
Vekt	6 kg	16 kg
Kapasitet	1.2 L (Doble tner)	
Elektronikk	208v- 240v	
Amp	11A (UL/CB)	
Watt	3000w	
Frekvens	50/60 Hz	
Fase	Single	
Sertifikasjoner	UL, CE, NSF	