

**Sistema de café
 Cafetera espresso tradicional con
 cápsulas (FAP), 1 grupo, boiler de 6,3
 litros**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


602515 (MIRAIDHA CL)

Cafetera espresso tradicional con cápsulas (FAP), 1 grupo, boiler de 6,3 litros, 4 programas de dosificación programables

Descripción

Artículo No.

La línea MIRA sorprende por su diseño dinámico, elegante y estilizado, con una combinación equilibrada de componentes cromados, de acero inoxidable y plexiglás. Al llevar el grupo DHA patentado en lugar de la unidad de infusión tradicional, la MIRA DHA allana el camino a los profesionales que prefieren trabajar con cápsulas de café FAP. El sistema DHA posibilita la preparación profesional de 1 o 2 expresos con cápsulas de café FAP en cualquier modelo MIRA. Sus características técnicas garantizan un café de calidad excepcional durante toda la jornada, consolidando su reputación de calidad y fiabilidad avalada por una dilatada experiencia. Cabe destacar sus cajas de control independientes para controlar las comandas grandes, la palanca manual Steamglide para controlar el nivel de vapor horizontal con precisión mediante un cartucho cerámico, el dispensador de agua caliente con 2 botones de retardo programables y el dispensador de vapor con 1 botón de retardo programable.

Características técnicas

- Ciclo de limpieza automática.
- La línea MIRA ofrece un perfil dinámico con un diseño elegante y estilizado que combina con los componentes en acero inoxidable, plexiglás y cromados.
- Provista del grupo DHA patentado en lugar de la unidad de preparación tradicional, MIRA DHA abre la puerta a los profesionales dispuestos a trabajar con cápsulas de café FAP. El sistema DHA posibilita la preparación profesional de 1 o 2 espressos a partir de cápsulas de café FAP.
- Sus características técnicas permiten garantizar una calidad de café excelente y regular durante todo el día: paneles de control independientes para manejar los comandos volumétricos, nivel SteamGlide manual para controlar el nivel de vapor de manera horizontal y precisa mediante un cartucho cerámico, dispensador de agua caliente con dos teclas programables para retrasar el tiempo, dispensador de vapor con una tecla programable para retrasar el tiempo.
- Cafetera espresso tradicional con cápsulas (FAP).
- 4 teclas de dosificación programables.
- Nivel SteamGlide manual.
- Salida de agua caliente manual.

Construcción

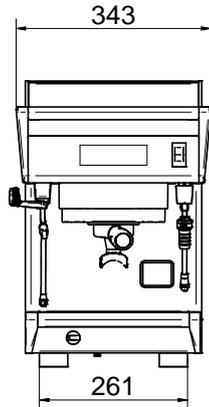
- Estructura en acero inoxidable.
- 1 grupo - boiler de 6,3 litros.

accesorios opcionales

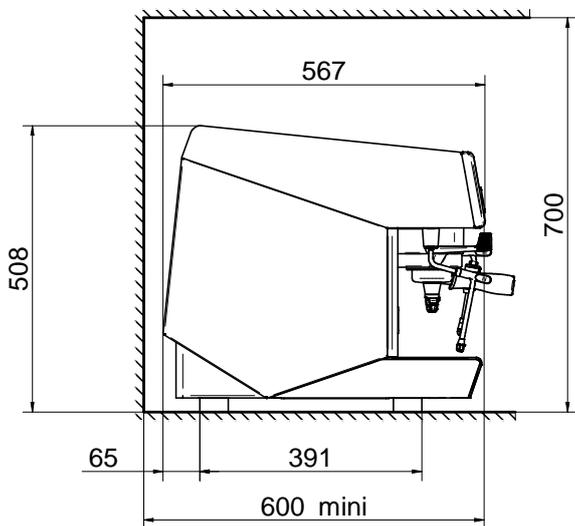
- Salida de vapor con flujo regulable PNC 871000
- Salida de agua caliente con flujo regulable PNC 871001
- Dispositivo Cappuccinatore/ vaporizador con dos posiciones para leche caliente y espuma, solo para cafeteras sin SteamAir PNC 871011
- Sistema de cappuccino/ dispositivo automático de espuma por inyección de aire para cafeteras tradicionales, solo para cafeteras sin SteamAir PNC 871012
- Lanceta de vapor en teflón solo para cafeteras sin SteamAir PNC 871013
- Refrigerador lateral de leche con capacidad nominal de 8 litros para recipientes de leche de hasta 4 litros PNC 871014
- Refrigerador lateral de leche con capacidad nominal de 8 litros para recipientes de leche de hasta 4 litros, con pantalla digital PNC 871015

Aprobación: _____

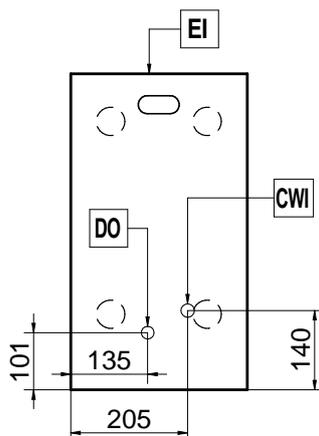
Alzado



Lateral



Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

602515 (MIRA1DHACL) 230 V/1N ph/50 Hz

Potencia eléctrica max.: 3 kW

Tipo de enchufe:

Agua

Temperatura del agua fría

(min / max): 5 / 60 °C

Info

Dimensiones externas, ancho 343 mm

Dimensiones externas, fondo 570 mm

Dimensiones externas, alto 510 mm

Peso neto 41 kg

Volumen del paquete 0.32 m³

[NOT TRANSLATED]

Consumo actual: 13 Amps