

**Sistema de café  
Cafetera espresso profesional de  
bolsitas, 2 grupo para 4 bolsitas/tazas,  
boiler de 10,1 litros**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



602539 (PONY4PODSA)

Cafetera espresso profesional de bolsitas, 2 grupo para 4 bolsitas/tazas, boiler de 10,1 litros, 2 programas de dosificación programables

## Descripción

### Artículo No.

PONY ESPRESSO POD es una solución muy práctica y eficaz para los profesionales que prefieren utilizar dosis monouso E.S. E. de un solo servicio para preparar bebidas de café expreso. La calidad de extracción del café y los volúmenes generados permanecen constantes a lo largo de días, semanas y meses de funcionamiento con todas las cantidades y tamaños de bebidas elegidos. Las dosis monouso se insertan fácilmente por la parte superior delantera, junto al calentador de tazas, y una vez usadas se recogen en un práctico cajón extraíble. La caja de control táctil con hasta 6 programas de dosificación permite seleccionar las bebidas y preparar hasta 4 expresos por grupo simultáneamente. Sus boquillas de agua caliente y vapor, junto con su boiler de gran capacidad, convierten a la PONY ESPRESSO POD en un verdadero equipo de uso profesional. Con el tubo automático SteamAir es muy fácil espumar y calentar leche con una consistencia homogénea para preparar cappuccinos y cafés con leche perfectos.

## Características técnicas

- Cafetera espresso profesional de cápsulas.
- Los resultados de calidad de extracción de café y de capacidad son constantes tras días, semanas y meses de funcionamiento en todos los tamaños y cantidades de las bebidas seleccionadas.
- La inserción de las cápsulas es muy sencilla desde el frontal superior del calentador de tazas, y las cápsulas usadas se recogen en un cómodo cajón extraíble.
- Las bebidas se pueden seleccionar en el panel de control táctil equipado con hasta 6 selecciones de dosificación programables, y la posibilidad de hacer 4 espressos por grupo al mismo tiempo.
- Espumar y calentar la leche con una suave consistencia para cappuccinos y lattes perfectos es muy fácil con el tubo de función automática SteamAir.
- 2 grupos para 4 cápsulas/tazas.
- 2 programas de dosificación programables.
- Ciclo de limpieza automática.
- Agua programable.

## Construcción

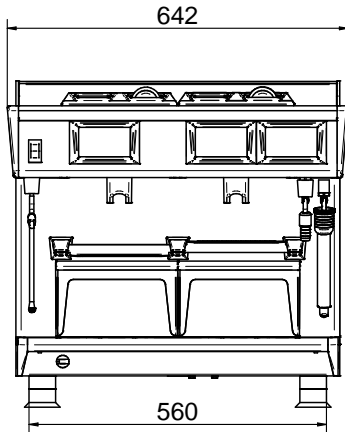
- Estructura en acero inoxidable.
- Boiler de 10,1 litros.
- Cajón extraíble de cápsulas usadas.
- Portavasos ajustable.

## Accesorios opcionales

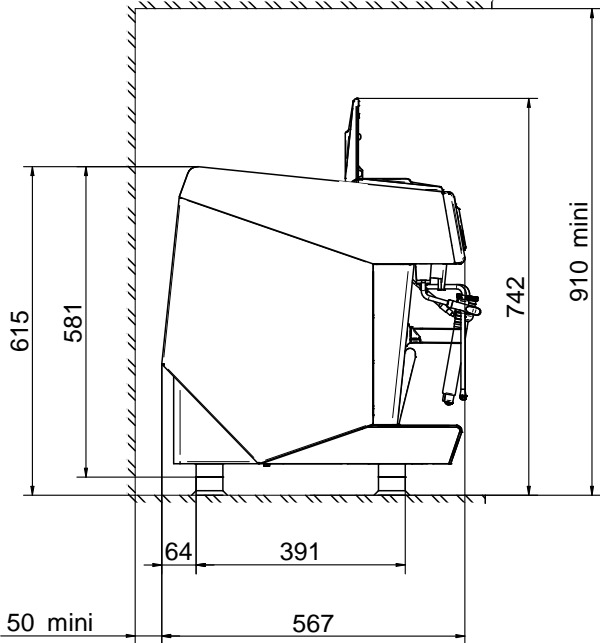
- Refrigerador lateral de leche con PNC 871014  capacidad nominal de 8 litros para recipientes de leche de hasta 4 litros
- Refrigerador lateral de leche con PNC 871015  capacidad nominal de 8 litros para recipientes de leche de hasta 4 litros, con pantalla digital

Aprobación: \_\_\_\_\_

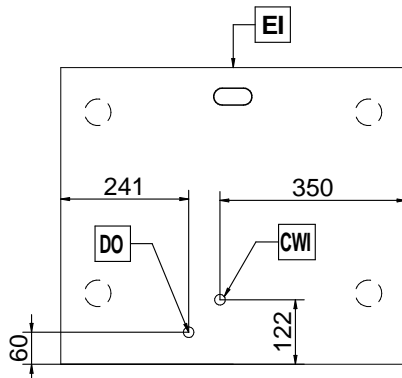
Alzado



Lateral



Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje	602539 (PONY4PODSA)	400 V/3N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:		4.7 kW
Tipo de enchufe:		Cable sin enchufe

### Agua

Temperatura del agua fría (min / max):	5 / 60 °C
--	-----------

### Info

Dimensiones externas, ancho	642 mm
Dimensiones externas, fondo	570 mm
Dimensiones externas, alto	580 mm
Peso neto	65 kg
Volumen del paquete	0.69 m <sup>3</sup>

### Sostenibilidad

Consumo actual:	7 Amps
-----------------	--------