



Macchine da caffè professionali
Professional coffee machines
Professionelle Espresso Kaffeemaschinen



VULCANO

LaMacatec®

Stand: 09.03.2020



VULCANO

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Vaschetta regolabile su due altezze per «coffee-to-go»
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Riscaldamento con circolazione termosifonica
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante

- *Manual coffee water portion control with lever*
- *Dip tray on two variable heights for «Coffee-to-go»*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Thermosiphon circulation*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*

- Manueller Kaffee Auslass über kleine Hebel
- Verstellbare Austropfschale geeignet für «Coffee-to-go»
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Thermosiphonsystem Wasserkreis
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

Opzioni - Options – Optionen: Scaldatazze elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer

Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppi	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 521	2	3000	230	12	71x48x54	2	1	62
LM 531	3	5000	380	18	95x48x54	2	1	78

*Griffstücke in Holzoptik auf Anfrage gegen Aufpreis verfügbar