



Macchine da caffè professionali
Professional coffee machines
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



969.coffee®

Zeta



Zeta

- Erogazione con programmazione delle dosi caffè e acqua calda
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox «cool-touch»
- Sistema di preinfusione del caffè e riscaldamento con circolazione termosifonica
- Miscelatore acqua the

- *Automatic coffee and hot water portion control*
- *Stainless Steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands «cool-touch»*
- *Coffee pre-infusion system and thermosiphon circulation*
- *Tea water mix system*

- Automatische Kaffee Auslass über Mengenprogrammierung
- Edestahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze «cool-touch»
- Pre-Infusion System und Thermosyphonische Zirkulation
- Teewasser Mischung System

Black

White

Red

Inox

Opzioni - Options – Optionen:

- Scaldatasse elettrico - *Electrical cupheater* - Elektrischer Tassenwärmer

Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Gruppi/Groups/Gruppen	1G	2G	3G
Caldaia/Boiler /Kessel	5 l.	10 l.	17 l.
Peso/Weight/Gewicht	40 kg.	55 kg.	75 kg.
Dim./Dimensions/Massen	44x56x50	63x56x50	86x56x50
Potenza/Power/Leistung	2.400W	3.000W	6.000W
Volt./Voltage/Spannung	230V	230-400V	230-400V