

MADE IN
COMBINA SAB
BULGARIA



ПОЛУАВТОМАТИЧНА ЕСПРЕСО МАШИНА

Combina Duetto

Представяне на продукта

ул. Александър Стамболийски 3-1А, 5750 Ябланица, България

+359 (0) 888 50 57 28

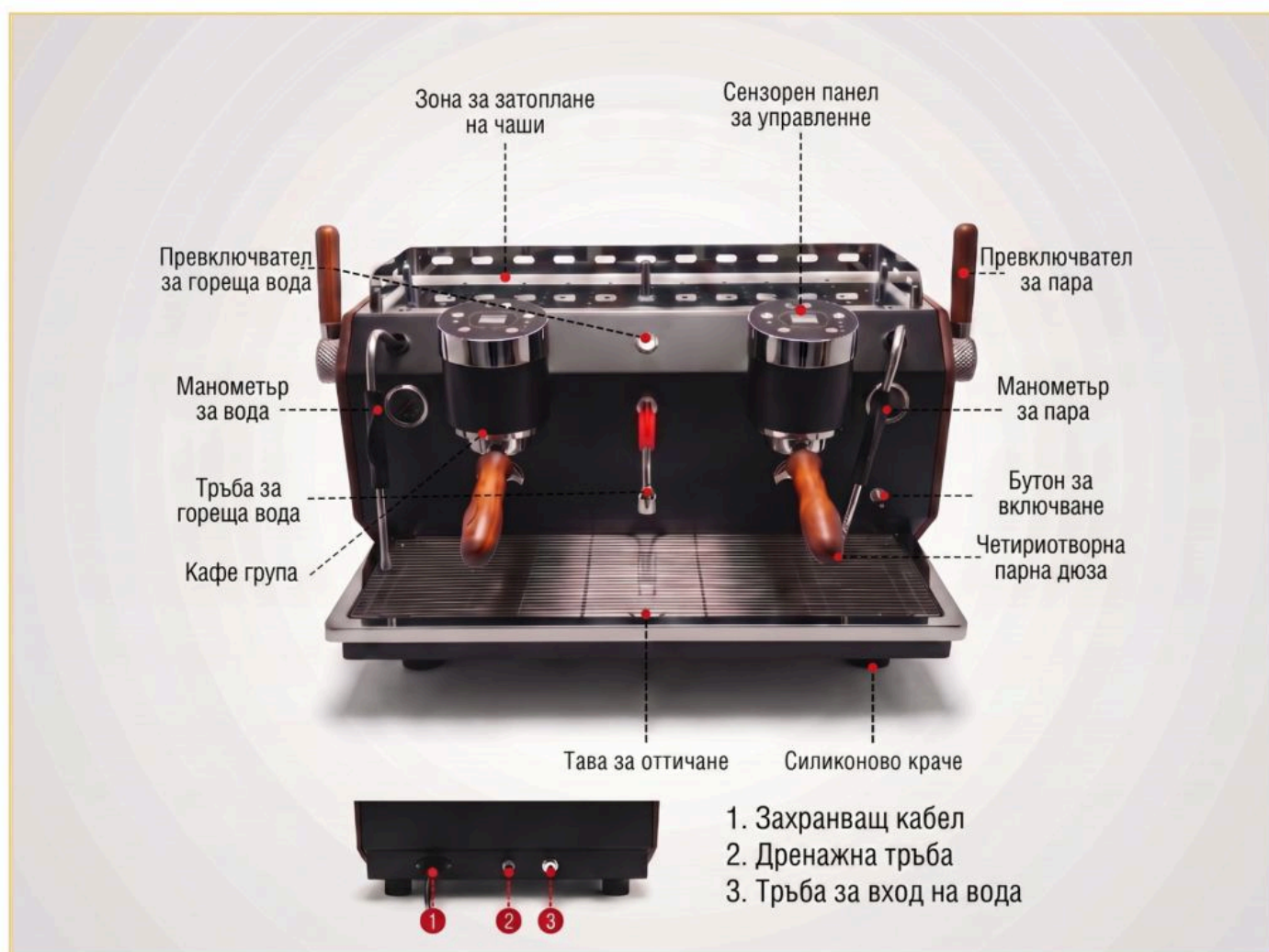
combinasab19@gmail.com · combinabar.bg







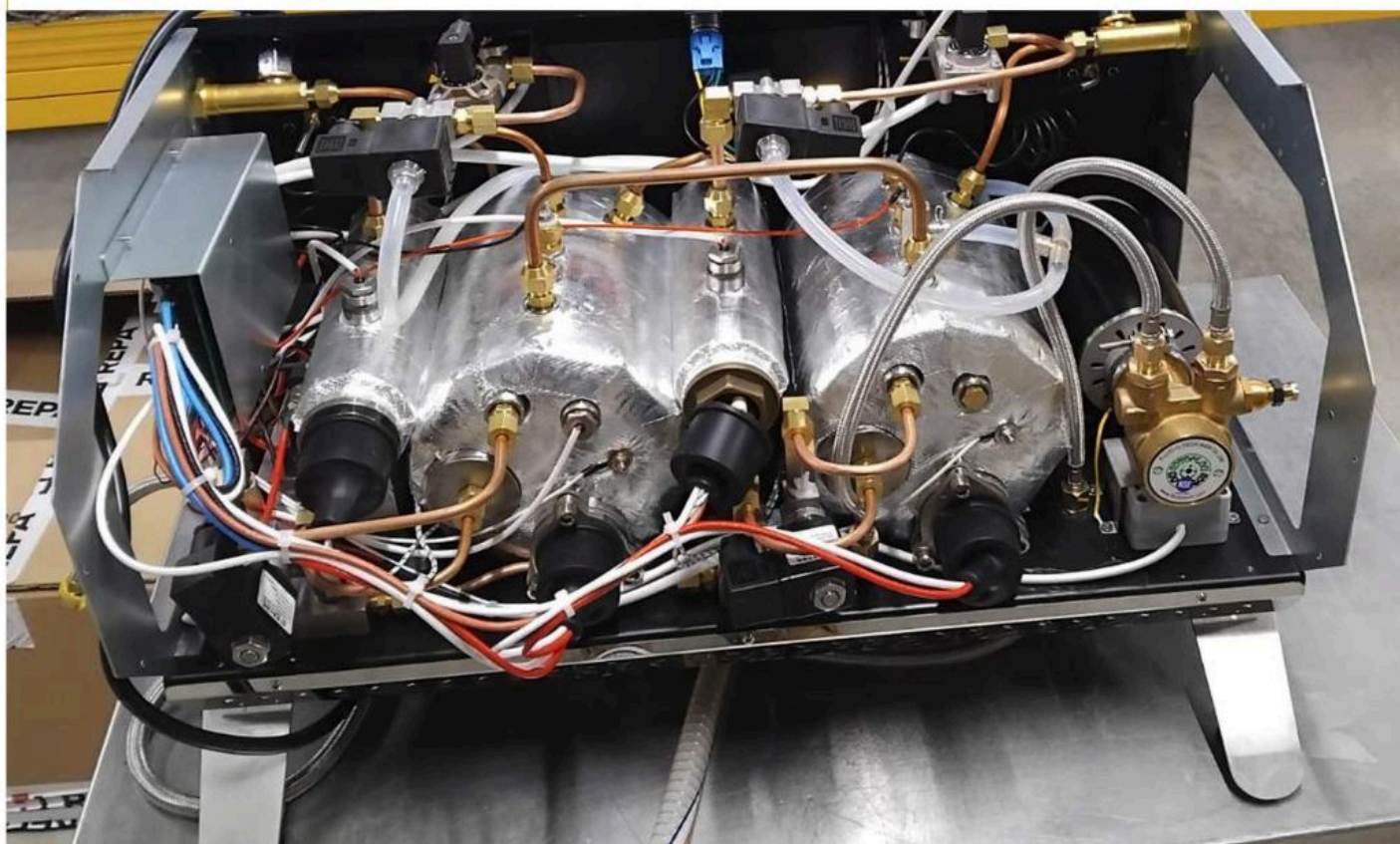






**Професионална кафе група за
отлична екстракция**

**Мултибойлерна система за прецизен контрол
и бърза промяна на температурата при екстракция.**





Безшумна ротационна помпа

Автоматична пре-инфузия



Пре-инфузия

Навлажняване при ниско налягане. Разкрива богатия многопластов вкус на кафето.

PID система за температурен контрол









**Лостов
превключвател
за пара**



**Парна дюза
с четири отвора**

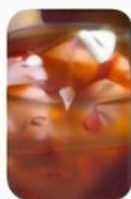


**Пита-изход
за гореща вода**





Видове кафе



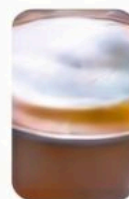
Айс Американо

1 порция еспресо
+ 100мл вода
+ 9 кубчета лед



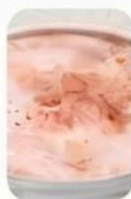
Лате

1 порция еспресо
+ 250мл млечна
пяна



Капучино

1 порция еспресо
+ 150мл млечна пяна.
+ 100мл топло мляко



Овесено Лате

1 порция еспресо
+ 200мл овесено мляко
+ Няколко кубчета лед



Кокосово Лате

1 порция еспресо
+ 250мл кокосово
мляко
+ Няколко кубчета
лед



Ванилово Лате

1 порция еспресо
+ 250мл млечна пяна
+ ванилов сироп
+ Няколко кубчета лед



Еспресо

1 порция еспресо



Мокачино

1 порция еспресо
+ 250мл млечна пяна
+ Шоколадов сос
+ Няколко кубчета лед



Карамел Макиато

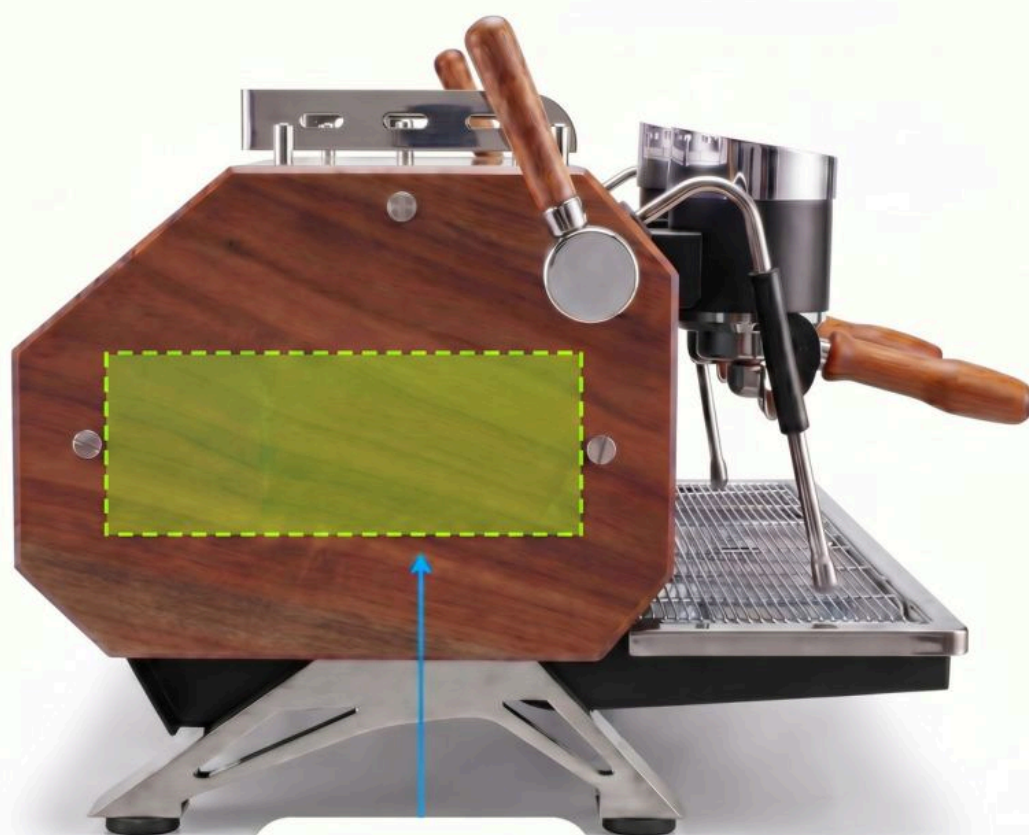
1 порция еспресо
+ 250мл млечна пяна
+ карамелов сироп
+ Няколко кубчета лед

* 1 порция еспресо ~ 25-30мл, може да се регулира според вашите нужди.









Възможност за
персонализирано лого

Размери на продукта



Параметри на продукта



Наименование	Полуавтоматична еспресо машина Combina Duetto
Материал	Неръждаема стомана + дърво
Спецификации	Номинално напрежение 220V / Честота 50–60Hz Номинална мощност 5000W–6000W
Размери	Ш700×Д530×В400мм (Тегло: 45кг)
Капацитет на бойлера	Пара 2×5L + Екстракция 2 × 1L
Водна помпа	9 бара ротационна помпа
Опаковка	Картонена кутия (765×630×595мм) 1 машина/кутия, Общо тегло 49кг
Описание	Сензорни бутони, двойна бойлерна система с PID контрол на температурата, италианска ротационна помпа. Лост за пара, мощен прецизен поток. Две масивни неръждаеми кафе групи, постоянен контрол на температурата.