

MADE IN
COMBINA SAB
BULGARIA



ПОЛУАВТОМАТИЧНА ЕСПРЕСО МАШИНА

Combina Prima

Представяне на продукта

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

+359 (0) 888 50 57 28

combinasab19@gmail.com · combinabar.bg

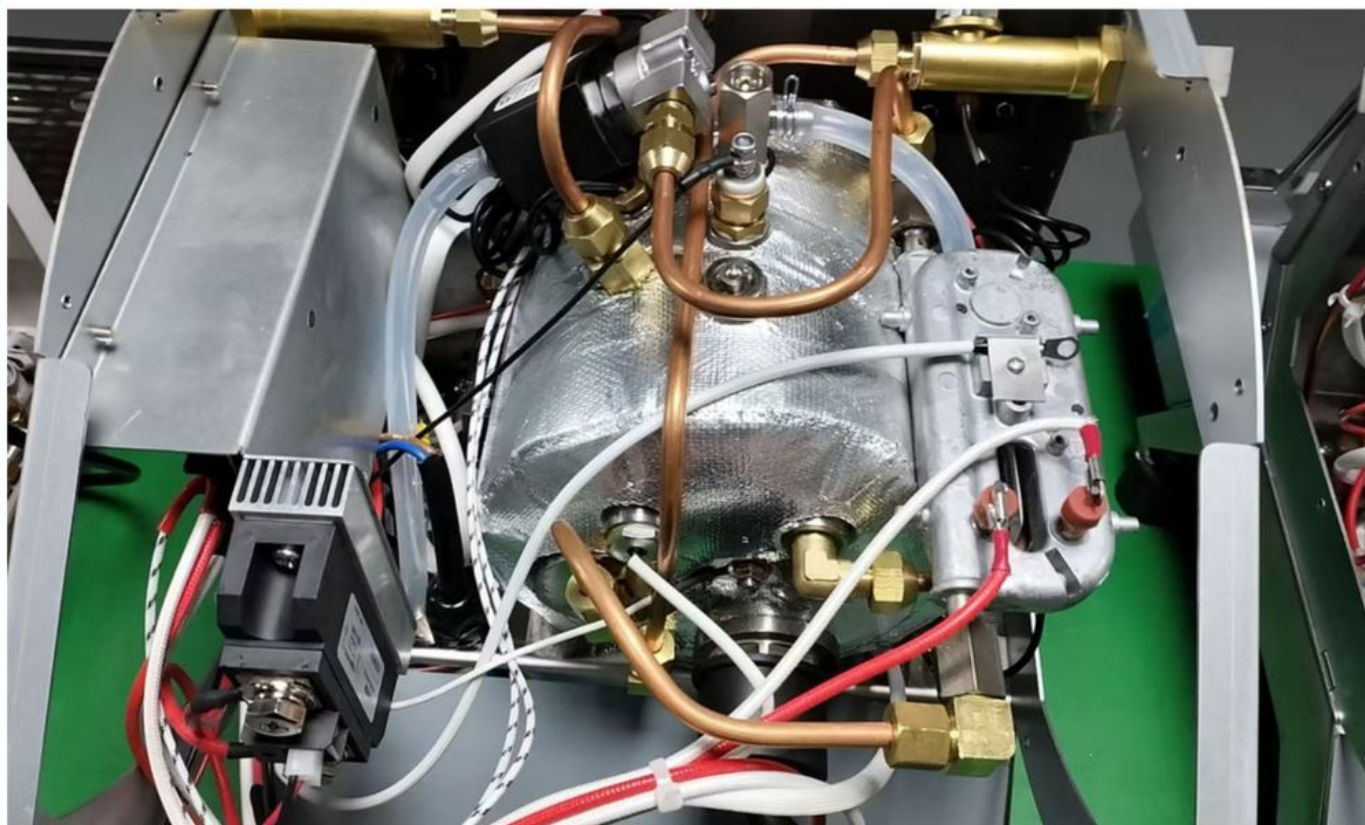






**Професионална кафе група за
отлична екстракция**

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





Безшумна ротационна помпа

Автоматична пре-инфузия



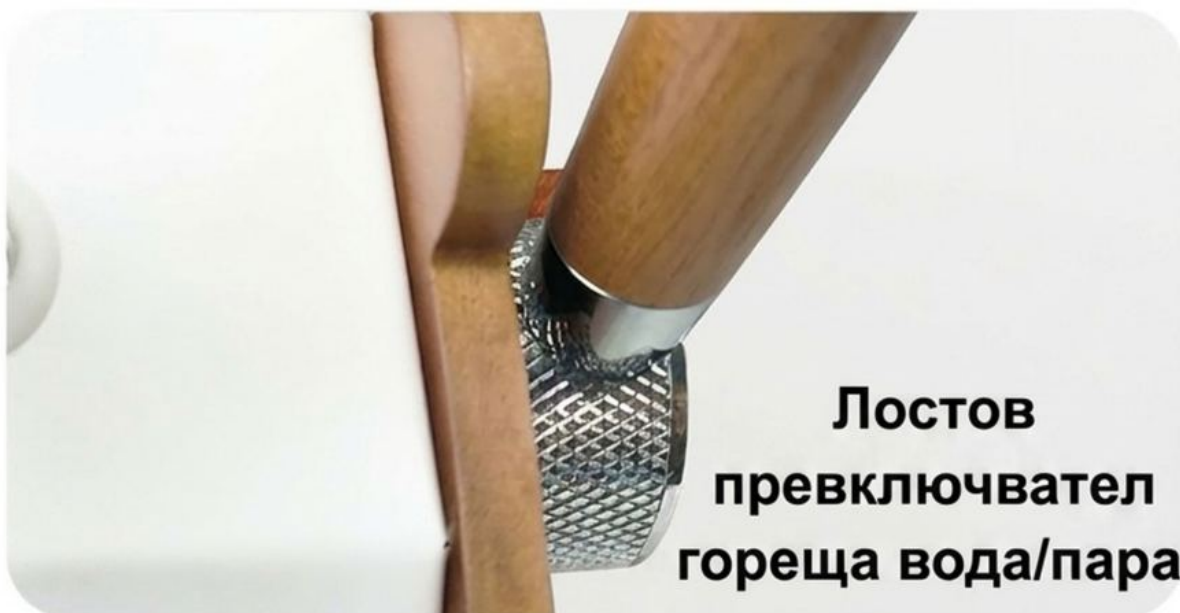
Пре-инфузия

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

PID система за температурен контрол



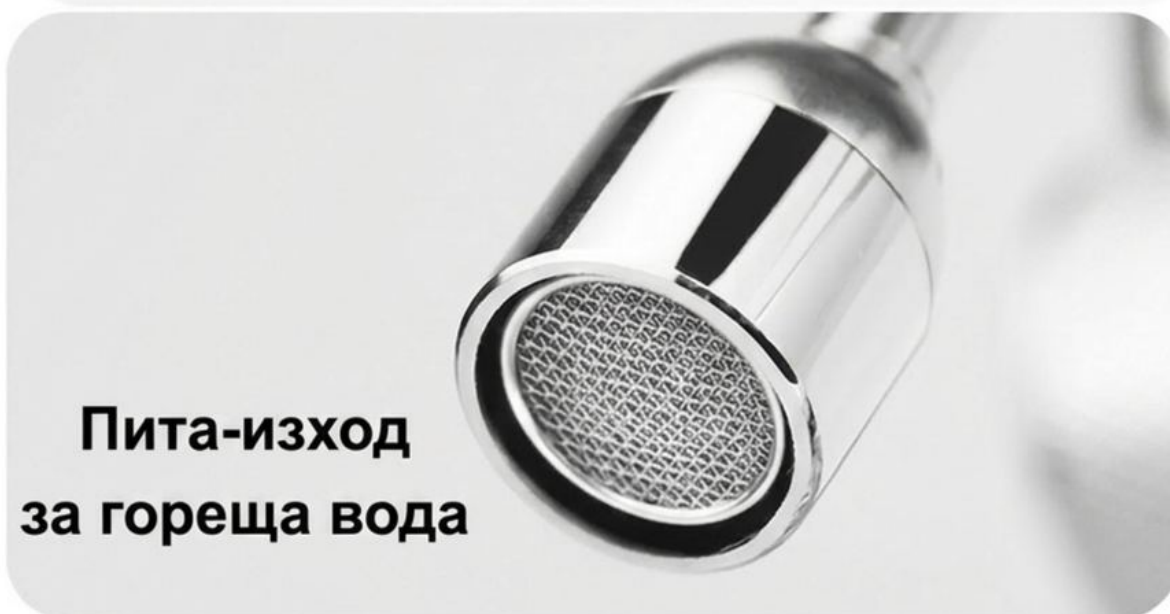




**Лостов
превключвател
гореща вода/пара**



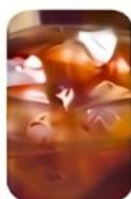
**Парна дюза
с четири отвора**



**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



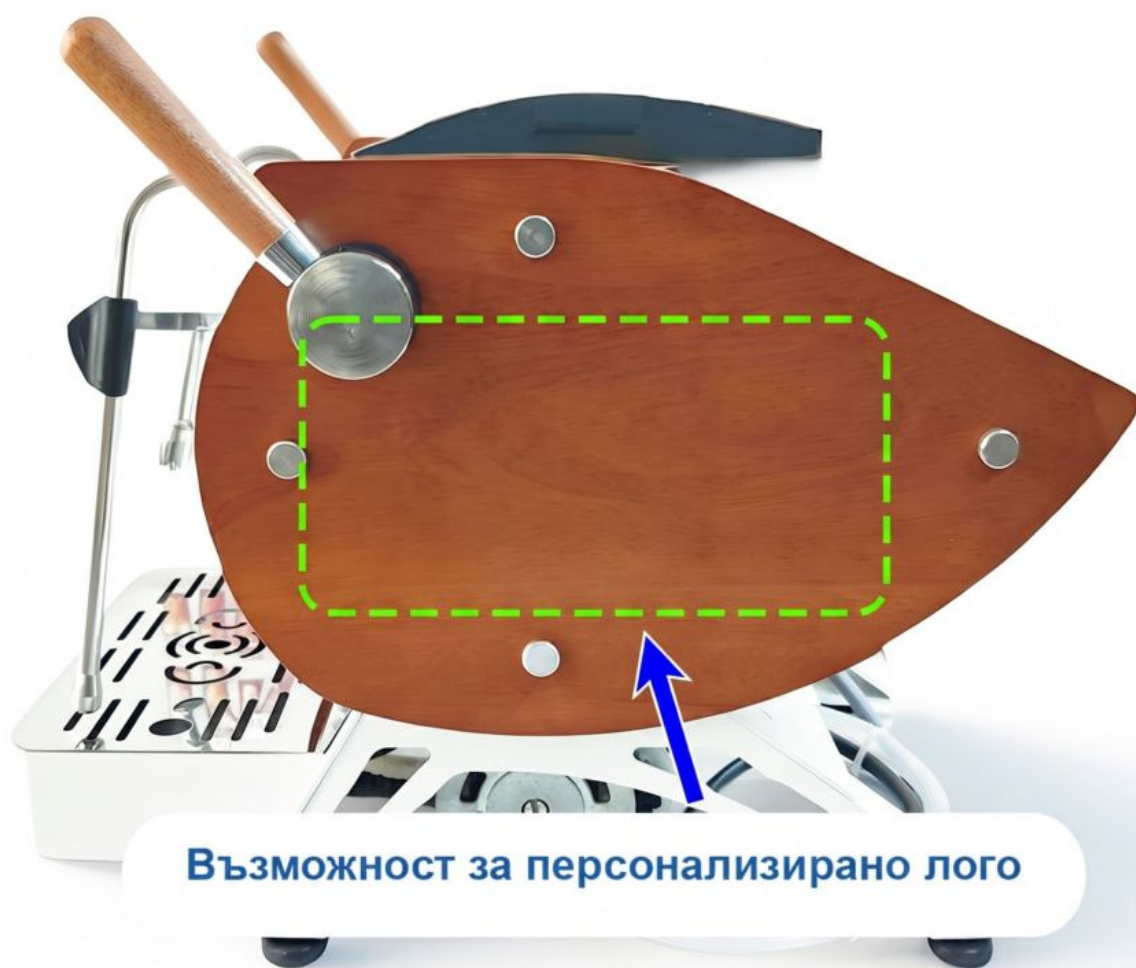
Карамел Макиато

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

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

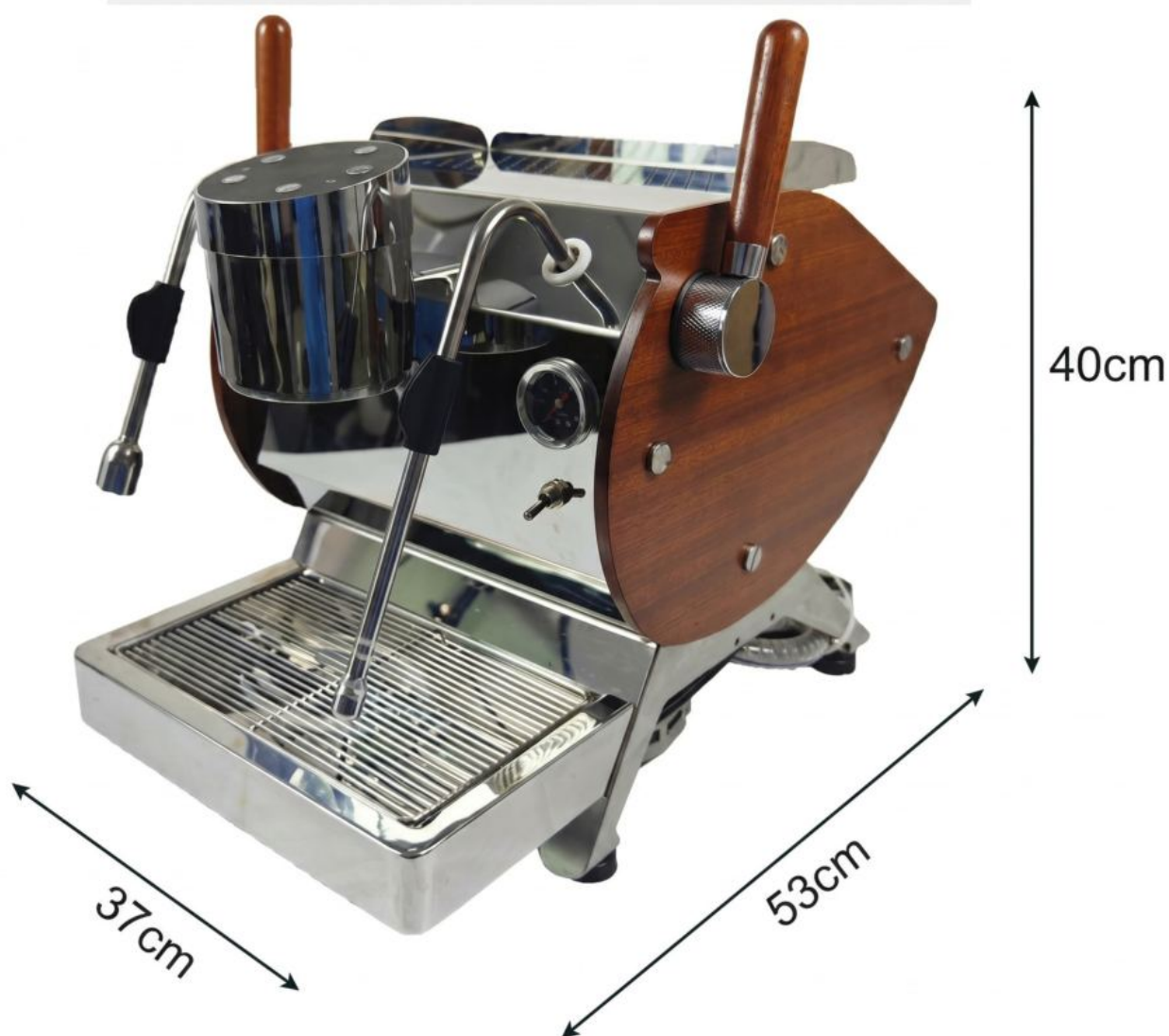






Възможност за персонализирано лого

Размери на продукта



Параметри на продукта



Наименование	Полуавтоматична еспресо машина Combina Prima
Материал	Неръждаема стомана + дърво
Спецификации	Номинално напрежение 220V / Честота 50~60Hz Номинална мощност 2000W-3000W
Размери	Ш370×Д530×В400мм (Тегло: 23кг)
Капацитет на бойлера	Пара 3L + Екстракция 0.3L
Водна помпа	9 бара ротационна помпа
Опаковка	Картонена кутия (583×450×515мм) (Тегло на кутията: 2кг) 1 машина/кутия, Общо тегло 25кг (Машина 23кг + Кутия 2кг)
Описание	Сензорни бутони, вложена бойлерна система с PID контрол на температурата, италианска ротационна помпа Лост за пара, мощен прецизен поток Масивна неръждаема кафе група, постоянен контрол на температурата, настройваемо време за пред-инфузия