

QUICK MILL MOD. 0975 „LA CERTA“



Manometer

Mit der La Certa betreten wir den Bereich der fortgeschrittenen Espressozubereitung.

Kernstück der „Old Style“ - Linie ist der Faema Brühkopf wie er seit 1961 fast unverändert in allen Barmaschinen Verwendung findet.

Der Unterschied gegenüber den anderen Modellen liegt hauptsächlich darin, dass die La Certa mit einem Einkreisystem arbeitet.

Das heisst, Kaffeeauslass und Wasser- oder Dampfausgabe ist nur in zwei Schritten möglich.

WEITERE EIGENSCHAFTEN

- Faema E61 Brühgruppe
- Rückführung des Wassers
- Regulierbare Kaffeetemperatur
- Regulierbarer Thermostat
- Manometer zur Kontrolle des Boilerdruckes
- Dampfausgabe
- Heisswasserausgabe über Dampfahn möglich
- Elektroventil-Sonde überwacht Wasserstand im Tank
- Sicherheitsthermostat
- Thermoschutz der Pumpe

TECHNISCHE DATEN

Kupferboiler:	0.75 Liter
Wassertank:	3 Liter
System:	Einkreis
Masse:	(B x T x H) 41.5 x 25 x 38.5cm Tiefe ohne Netzkabelstecker
Gewicht:	17 Kg
Leistung:	1400 Watt
Spannung:	220-240V / 50-60Hz
Garantie:	24 Monate

