

MARCO SP9.

Marco SP9 - præcisionsbryg, som forenkler servering af håndbryg.

En præcis algoritme fordeler den ønskede vandmængde gennem 8 pulser. Den første puls giver 10% af vandmængden og noget længere kontaktid med kaffen, før den resterende mængde vand fordeles over 7 identiske pulser. SP9 brygger fra 1 - 7 dl, svarende til en enkelt kop eller en lille kande. SP9 har to justerbare hjul, et for indstilling af vandmængde og et for indstilling af bryggetid. Filterholderen er magnetisk og kan enkelt flyttes eller fjernes helt, så du kan bruge det med f.eks. V60, Kalita eller Chemex.

Bryggetemperaturen programmeres digitalt, og den maksimale temperatur er 94 grader.

STANDARD FUNKTIONER

Afløb

Hvert tårn tilsluttes et afløb.

Forvarmet vandtårn

Varmt vand cirkulerer i vandtårnet. Dette øger produktiviteten og stabiliteten.

Justeringshjul

To enkle justeringshjul til indstilling af vandmængde og kontaktid.

Vandtilsluttet

Sikrer kontinuerlig vandforsyning.

Elektronisk temperaturkontrol

Giver nøjagtig bryggetemperatur med en fejlmargen på +/- 0,1 ° C.

	SP9 - Twin (inkluderet boiler)	SP9 - Single (inkluderet boiler)	SP9 - Tårn
Umiddelbar kapacitet	4	4	N/A
Mål boiler (BxDxH)	155 x 394 x 585 (mm)	155 x 394 x 585	N/A
Mål tårn (BxDxH)	132 x 193 x 420 x 226 (mm)	132 x 193 x 420 x 226	193x132x420x226
Strøm @ 230V	2.4kW	2.4kW	N/A
Vægt (kg)	16.5	12	4.5
Pakkemål (BxDxH)	270 x 510 x 915	270 x 510 x 915	570 x 290 x 215
WS krav	3/4 " BSP	3/4 " BSP	3/4 " BSP

