

X6

La professionnelle robuste pour le café noir et le thé



Avantages

- Professional Aroma Grinder
- 10 spécialités de café noir programmables
- Possibilité de verrouiller le récipient à grains et le réservoir d'eau
- Fonction de verrouillage pour les zones produits et programmation

La X6 dévoile tous ses atouts lorsqu'il s'agit de faire couler des spécialités de café noir, de préparer de manière professionnelle des petits pots de café ou de disposer de deux niveaux de température pour l'eau du thé. Le broyeur Aroma professionnel, fantastique innovation, garantit une mouture toujours parfaite et 12,2 %* d'arôme en plus. Le concept de commande intuitif de la machine est particulièrement intéressant sur les sites où elle est directement utilisée par le personnel ou les visiteurs. Bien sûr, il est possible de modifier la disposition de toutes les spécialités de café sur le visuel de la X6. Avec son grand réservoir d'eau et un kit d'eau fraîche robuste et modulable, la X6 convient aussi bien pour un usage mobile que fixe.

Accessoires recommandés

- Glass Cup Warmer
- Boîtier de paiement compact intelligent
- Extension de récipient à grains
- Kit d'eau fraîche
- Set d'éjection de marc de café/ évacuation de l'eau résiduelle
- Gamme de meubles Coffee to Go

* Broyeur Aroma professionnel par rapport aux broyeurs conventionnels

Domaines d'utilisation

- Self-services
- Grands bureaux
- Cantines
- Restauration collective

Performance maximale quotidienne recommandée : 80 tasses



