

Saeco

ROYAL
Gran Crema

Dados técnicos.

Dimensões (w x h x d) - 336 x 380 x 450 mm

Pêso – 15 kg

Voltagem - 220V/60 Hz

Potência - 1.700 W

Reservatório para água removível - 2,2 l

Errogador para - 7 g

Regulagem da quantidade de pó – 6 a 9 g

Contenedor de café - 350 g

Capucinador Tuono

Bico para café regulável na altura.

Capacidade gaveta de borras - 18

Capacidade da bandeja – 1 l

Display gráfico.

Painel frontal de operação e programação

Homologação profissional



Royal Gran Crema é o exemplo perfeito de desempenho, facilidade de uso e design.

Este sistema é uma renovação da oferta da Saeco ao OCS e Ho.Re.Ca. mercados com novas funções inteligentes.

Um display gráfico torna especialmente fácil de selecionar bebidas, graças a mensagens e ícones essenciais e intuitivos.

A bebida preferida podem ser selecionados com apenas um toque, é possível mudar a intensidade da bebida de café escolhido a qualquer momento, de uma forma intuitiva, gravando a configuração para todas as entregas posteriores.

Manutenção e limpeza também são fáceis, como todos os componentes que precisam ser atendidos regularmente são removíveis.

Royal Gran Crema pode distribuir café, água quente, vapor, e criar excelentes bebidas à base de leite, como cappuccino e latte macchiato.

Na verdade, graças ao exclusivo, integrado cappuccinatore "Tuono", desfrutando de uma bebida cremosa e saborosa é uma questão muito simples.

A taça mais quente e a opção de pó pré moido para ser usado, completam a experiência de beber uma xícara de café na melhor tradição italiana.

Basta escolher a sua bebida e Royal Gran Crema fornecerá.

INTERCOFFEE 
DESDE 1962