



Traditionel stil forenet med moderne teknologi. Meget effektiv maskine der kan brygge tre forskellige kaffespecialiteter på samme tid. San Remo Classico III er særlig velegnet til at profilere og kommunikere kvalitet eksempelvis på café, restaurant mv.



### San Remo Classico III

Smukt design, klassisk ydre og avanceret teknologi, gør San Remo Classico III særlig velegnet til at profilere og kommunikere kvalitet eksempelvis på café, restaurant mv. Denne effektive kaffebrygger kan brygge alverdens kaffespecialiteter på få sekunder. En kop kaffe på 6 sekunder og på 18 sekunder en hel kande. Med multibryg er det muligt at brygge op til tre forskellige specialiteter på samme tid. Maskinen er meget brugervenlig og kræver kun minimal rengøring. San Remo Classico III er, som kendetegnet for Scanomats dansk producerede kaffebryggere, kompakt konstrueret, udført i rustfrit stål kabinet og har et stilrent design.

	San Remo Classico III
Kaffe	273 kopper (410 g)
Espresso	480 kopper (720 g)
Chokolade	118 kopper (2600 g)
Mælk	189 kopper (2270 g)
Tevand	Ja
Kopper pr. time	170 - 518 (25 l - 77 l)
Multibryg	Ja
Clean funktion	Ja
Vandtank	7,3 l
El m. jord	230V / 400V
Effektforbrug	2300 - 6900 watt
Mål i cm	H. 71, b. 51, d. 47
Brygkamre	3