

GASTROBACK®



**KAFFEE
IN COFFEE
SHOP.
QUALITÄT**



DESIGN ESPRESSO ADVANCED DUO

DESIGN ESPRESSO ADVANCED DUO

GASTROBACK®



INKLUSIVE PROFI ESPRESSO-TAMPER
AUS EDELSTAHL



ZWEIKREIS-THERMOBLOCK-SYSTEM:
Espressobezug und Milchsäumen
gleichzeitig.



HEISSWASSERAUSLAUF:
für Café Americano,
Café Crème oder Tee.



BOHNENFRISCHEBEHÄLTER
für 260 g Bohnen



Frisch gemahlen wird der Kaffee
sofort weiterverarbeitet und behält
sein volles Aroma.

Beschreibung:

- Programmierbare Siebträger-Espressomaschine mit integriertem Kegelmahlwerk
- Zweikreis-Thermoblock-System: Espressobezug und Milchsäumen gleichzeitig
- Für frischgemahlene Kaffeebohnen oder Kaffeepulver
- Für alle Kaffeespezialitäten von Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino und Americano bis Café Crème
- Elektronischer PID-Regler überwacht gradgenau die Wassertemperatur
- Professionelle Espressopumpe (15 bar)
- Separater Heißwasserauslauf für Café Americano, Café Crème oder Tee
- Wassermenge je Tasse individuell programmierbar
- Vorbrüh-Funktion
- 30 Mahlgradeinstellungen und Kaffeepulvermenge individuell einstellbar
- Bohnenfrischebehälter für 260 g Bohnen
- Mit Manometer, Kontrollfunktion für den Brühdruck
- Beheizte Warmhalteplatte
- 360° schwenkbare Milchaufschäumdüse
- Abnehmbarer 2,8 Liter Wassertank
- Enthaltene Zubehör: Profi-Espresso-Tamper aus Edelstahl, Einzelwandfiltereinsatz für 1 und 2 Tassen, Milchschaumkännchen, Reinigungswerkzeug

Siebträger-Espressomaschine*
Gastroback
Design Espresso Advance Duo

TECHNIK ZU HAUSE.de
Einzeltest 3/2023

Testergebnis

sehr gut (1,1)

Spitzenklasse * mit Mahlwerk

Art.-Nr.:	42626	Maße:	40 x 32 x 33 cm mit Bohnenbehälter (B x T x H)	 PRODUKTINFOS
EAN-Nr.:	4016432426260	Leistung:	220-240 V / 50-60 Hz / 2.500 - 3.000 Watt	
		Gewicht:	9,9 kg	
UVP:		VE:	1	

