

Scheda tecnica Falù Plus

Il modello a doppio gruppo erogatore con cappuccinatore integrato è pensato per le piccole attività di ristorazione che puntano su efficienza e qualità, anche nei momenti di maggiore affluenza.

Con due gruppi indipendenti, attivabili singolarmente o insieme, garantisce una produzione continua di caffè espresso impeccabile, ideale per chi fa un uso intensivo della macchina. Il potente cappuccinatore da 600 W permette di preparare cappuccini cremosi e vellutati in pochi istanti, assicurando una qualità da bar per ogni singola tazza.



DIMENSIONI

Altezza (mm)	400
Larghezza (mm)	500
Profondità (mm)	450
Peso (kg)	16

CARROZZERIA

Materiali

Acciaio al Carbonio-
Alluminio-INOX

Colori



DATI TECNICI

Voltaggio (V)	230
Potenza (W)	400+400+600
Capacità tanica acqua	5

SPECIFICHE

Erogatore	Sì
Boiler	Sì
Spia resistenza attiva	Sì
Tasto accensione/spegnimento	Sì