

mks Milano A 1 und A 2



ALLGEMEINES:

- Karosserie aus Edelstahl
- Dampfrohre und Heißwasserrohre aus Edelstahl
- Thermosiphonsystem
- Reinkupferboiler (CU 99,5) mit Antioxidationsbeschichtung
- Dosierautomatik
- Doppelmanometer für Anzeige von Pumpen- und Kesseldruck

A1	A2
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Kaffeegruppe 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kaffeegruppen
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Dampfhaahn 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Dampfhaähne
<ul style="list-style-type: none"> • Heißwasser dosiert (1 Menge) 	<ul style="list-style-type: none"> • Heißwasser dosiert (2 Mengen)

TECHNISCHES:

A1	A2
<ul style="list-style-type: none"> • B x T x H: 410 x 430 x 550 mm 	<ul style="list-style-type: none"> • B x T x H: 670 x 540 x 550 mm
<ul style="list-style-type: none"> • 34 kg 	<ul style="list-style-type: none"> • 55 kg
<ul style="list-style-type: none"> • 1,8 kW, 230 	<ul style="list-style-type: none"> • 3, 4 oder 5 kW, 230/400 V
<ul style="list-style-type: none"> • 5 Liter Kesselinhalt 	<ul style="list-style-type: none"> • 12 Liter Kesselinhalt

mks Maschinen- und Kochgeräte Serviceges.m.b.H:
 1230 Wien, Erlaaer Straße 165
 Tel: 01/804 25 44 Fax: 01/804 25 44 – 43
 Mail: info@mks.co.at Internet: www.gastrogeraete-mks.at