

MARCO SP9.

Marco SP9 precisionsbrygning som förenklar serveringen av handbrygning.

En exakt algoritm fördelar den önskade mängden vatten i 8 pulser. Den första pulsen får 10 % av vattenmängden och lite längre kontaktid med kaffet, innan den återstående vattenmängden fördelas på 7 identiska pulser. Algoritmen beräknar detsamma oavsett mängd vatten och tid som väljs. SP9 brygger från 1 dl till 7 dl, motsvarande en enkel kopp eller en liten kanna. Ett justerbart hjul för att ställa in mängden vatten och ett justerbart hjul för att ställa in bryggtiden. Filterhållaren är magnetisk och kan enkelt flyttas eller tas bort helt så att du kan använda vilket handbryggverktyg som helst (t.ex. V60, Kalita eller Chemex).

Bryggtemperaturen programmeras digitalt på vattenkokare under disken, och max temperaturen är 94 grader.

STANDARD FUNKTIONER

Avlopp

Varje torn är anslutet till ett avlopp.

Förvärmt vattentorn

Varmvatten cirkulerar i vattentornet. Ökar produktivitet och stabilitet.

Justeringshjul

Två enkla justeringshjul för att ställa in vattenmängd och kontaktid.

Vattenanslutning

Säkerställer kontinuerlig vattentillförsel.

Elektronisk värmestyrning

Ger exakt bryggtemperatur med en precision motsvarande +/- 0,1°C

	SP9 - Twin (inkluderar vattenkokare)	SP9 - Single (inkluderar vattenkokare)	SP9 - Torn
Omedelbar vattenkapacitet	4	4	N/A
Dimensioner vattenkokare (BxDxH)	155 x 394 x 585 (mm)	155 x 394 x 585	N/A
Dimensioner Torn (BxDxH)	132 x 193 x 420 x 226 (mm)	132 x 193 x 420 x 226	193x132x420x226
Ström @ 230V	2.4kW	2.4kW	N/A
Vikt (kg)	16.5	12	4.5
Förpackning (BxDxH)	270 x 510 x 915	270 x 510 x 915	570 x 290 x 215
WS-krav	3/4" BSP	3/4" BSP	3/4" BSP

