

LA MARZOCCO



HANDMADE IN FLORENCE



SWIFT

Consistance et haute qualité

Mouture, dosage et pressage automatique sont les fonctions exceptionnelles du broyeur-doseur Swift. Il améliore la consistance du café dans la tasse quand la formation du Barista n'est pas gérable, il élimine le gaspillage de café et comble la différence entre technologie traditionnelle et super automatique en maintenant une très haute qualité dans la tasse.

LA MARZOCCO SRL
Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia
(Florence) - ITALY
T: +39 055 849 191
F: +39 055 849 1990

LA MARZOCCO SALES
& MARKETING OFFICE
Via delle Stelline 9
20146 Milano - ITALY
T: +39 02 365 54 095
F: +39 02 365 54 150

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Mouture sur demande

Spécialement conçues pour éviter la surchauffe du café, les meules plates en céramique tournent à une vitesse élevée et ont une longue durée de vie. De plus, la mouture fraîche évite le gaspillage et optimise l'arôme et le parfum du café.



Dosage volumétrique

Plus soigné que le dosage à temps, le dosage volumétrique dépose la quantité optimale de café moulu dans chaque filtre.

Pressage automatique

Le système exclusif de pressage par couche et niveau permet d'appliquer une pression constante à la dose de café.



Hauteur cm	65,5
Largeur cm	35
Profondeur cm	36
Poids kg	40
Voltage VAC	110
Capacité trémies	1,8 kg chacune

NSF



Broyeur-doseur à deux trémies. Les coloris standard sont le rouge, le noir et le gris mais ils peuvent être personnalisés sur demande (RAL nécessaire). Option de doses simples ou doubles disponibles sur demande. Toutes les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.