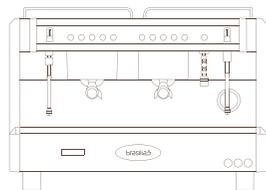
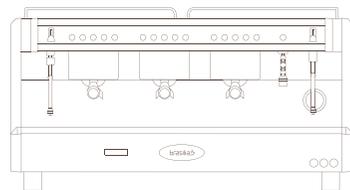


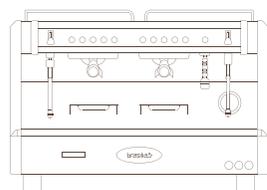
Gamma BL-300



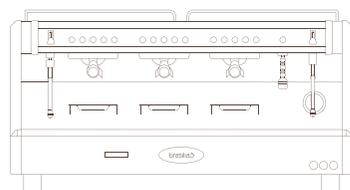
BL-300 2 Gr



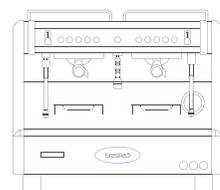
BL-300 3 Gr



BL-300 2 Gr Tall Cup



BL-300 3 Gr Tall Cup



BL-300 2 Gr
Compatta Tall Cup



2 GRUPPI

Dimensioni mm / peso	A 511 x L 725 x P 514 / 57 kg
Lance acqua / lance vapore	1 / 2
Capacità porta tazze	43 tazze Ø 65
Capacità caldaia	11 l
Potenza installata	3.200 W
Alimentazione elettrica	380-415 V 3N 50/60 HZ / 220-240 V 1N 50/60 HZ
Allacciamento idrico	3/8" F

2 GRUPPI COMPATTA

Dimensioni mm / peso	A 511 x L 590 x P 514 / 53 kg
Lance acqua / lance vapore	1 / 2
Capacità porta tazze	35 tazze Ø 65
Capacità caldaia	5,5 l
Potenza installata	2.600 W
Alimentazione elettrica	380-415 V 3N 50/60 HZ / 220-240 V 1N 50/60 HZ
Allacciamento idrico	3/8" F

3 GRUPPI

Dimensioni mm / peso	A 511 x L 965 x P 514 / 77 kg
Lance acqua / lance vapore	1 / 2
Capacità porta tazze	60 tazze Ø 65
Capacità caldaia	17,5 l
Potenza installata	4.200 W
Alimentazione elettrica	380-415 V 3N 50/60 HZ / 220-240 V 1N 50/60 HZ
Allacciamento idrico	3/8" F

BL-300

Il lavoro è più leggero quando hai tutto sotto controllo.

Dalla preparazione fino all'estrazione, BL-300 offre un'esperienza di lavoro leggera, veloce ed intuitiva. In ogni momento il barista ha il pieno controllo della macchina: può visualizzare e impostare in un attimo tutti i parametri di funzionamento, programmare facilmente le dosi per un'erogazione costante ed omogenea, gestire come vuole la montatura del latte per raggiungere la tessitura ideale, regolare comodamente la temperatura dell'acqua per servire tè eccellenti.

|| DISPLAY LCD: VISUALIZZAZIONE DATI E IMPOSTAZIONE PARAMETRI IN MACCHINA. || PROGRESSIVE MILK TEXTURING CONTROL: GESTIONE MONTATURA DEL LATTE. || TEA CARE (OPZIONALE): REGOLAZIONE TEMPERATURA DELL'ACQUA CALDA. || EASY TAMPING: PRESSATURA OMOGENEA DEL CAFFÈ. || QUICK PROGRAMMABLE DOSES: PROGRAMMAZIONE VELOCE DELLA DOSATURA VOLUMETRICA. || COFFEE CREMA LEDS: LUCI SOTTO IL GRUPPO PER CONTROLLARE L'EROGAZIONE. || ADJUSTABLE HEIGHT: PIEDINI REGOLABILI PER INSTALLARE LA MACCHINA SU QUALSIASI SUPERFICIE.

La prima regola di ogni barista: rispetto per la qualità.

La tecnologia diventa una risorsa preziosa quando aiuta il barista a prendersi cura delle materie prime che ha a disposizione. I sistemi evoluti di BL-300 sono pensati per ottenere il meglio da ogni miscela di caffè rispettandone la qualità e le proprietà organolettiche, estrazione dopo estrazione.

|| GRUPPO B16: OTTIMIZZAZIONE DELLA STABILITÀ TERMICA. || PRE-INFUSION TECHNOLOGY (OPZIONALE): PREINFUSIONE STATICA ELETTRONICA. || DOCCETTE CIANFRINATE: DISTRIBUZIONE PIÙ UNIFORME DELL'ACQUA SULLA PASTIGLIA DI CAFFÈ. || AUTO-CLEANING: LAVAGGIO AUTOMATICO, ANCHE DI UN SOLO GRUPPO ALLA VOLTA SENZA DOVER INTERRUPTERE IL LAVORO.



Solida e maneggevole nel DNA: una macchina progettata per resistere.

Quando il locale è pieno e le consumazioni procedono a ritmo spedito, un barista deve sapere di potersi fidare dei suoi strumenti di lavoro. Solida e maneggevole, BL-300 è la compagna ideale per le giornate più intense.

La pulsantiera a membrana con indicatori LED è piacevole al tatto, facile da pulire ed estremamente resistente. Il sistema di autodiagnostica permette di individuare e risolvere qualsiasi problema velocemente, mentre l'isolamento termico della pompa incrementa la proiettilità ed aumenta la longevità della macchina.

|| ELECTRONIC MEMBRANE KEY-PAD: PULSANTIERA A MEMBRANA CON INDICATORI LED. || FIXING CONTROL: AUTODIAGNOSTICA DI GUASTI E PROBLEMI. || INSULATED PUMP PROTECTOR: ISOLAMENTO TERMICO DELLA POMPA. || FAST PRESSURE MANAGEMENT: GESTIONE RAPIDA DELLA PRESSIONE.