

SOLIS Barista Triple Heat



Deze unieke espressomachine met “triple heat” systeem zet in een handomdraai de perfecte koffievariatie.

PID Temperatuurregeling

Elektronische temperatuurregeling tot ± 1 °C exacte watertemperatuur voor een consistentere smaak.

Lagedruk voorperculatie

Versgemalen koffie wordt eerst zachtjes bevochtigd en kan makkelijk uitzetten voor gelijkmatige extractie.

Heetwaterfunctie

Gebruik de heetwaterfunctie om Americano, Longblack of andere warme dranken klaar te maken.

Dubbele Italiaanse pomp

Dubbele Italiaanse pomp voor simultaan gebruik bij melk opschuimen en zetten van espresso.

Kenmerken

- Triple heat systeem met dubbele RVS boiler
- Handmatige of automatische koffie dosering
- Druk/manometer
- Programmeerbare waterhoeveelheid
- Uitneembare tamper
- Instelbare temperatuurregeling
- LCD display met geavanceerd menu (extractietemperatuur, extractieduur, tijd, ...)