



v:aroma FRESHGROUND 143



FreshGround 143 er en unik bean-to-cup-løsning som kombinerer nykvernede kaffebønner med en tradisjonell bryggemetode. Den leverer utsøkt svart Filterkaffe, nybrygget kopp for kopp med et knappetrykk. Perfekt for hotellfrokostområder, «on-the-go»-steder og mellomstore til store arbeidsplasser.

FG143-konfigurasjonen har én Bønnebeholder og fire Beholdere for instantprodukter til Topping og kakao, noe som gir et bredt utvalg av drikkealternativer.

Den svært innovative CombiBrewer er utviklet for både fleksibilitet og ytelse. Med et bryggevolum på 480 ml per syklus (32 g kaffe) tilbyr den fleksibel brygging med filterpapir eller papirløst ved hjelp av det permanente filteret. Bytte mellom bryggemetodene kan gjøres enkelt på stedet.

Høyt nivå av kontroll gjennom hele bryggeprosessen sikrer presisjon i hver kopp, mens det lett rengjørbare designet og den enkle installasjonen gjør FG143 like praktisk som den er allsidig.

TEKNISKE DATA

- Touchskjerm for enkelt drikkevalg
- 1 bønnebeholder med kvern
- 4 pulverbeholdere for melkepulver eller sjokolade
- H: 915mm B: 477mm D: 505mm
- 220-2400V, 50/60Hz, 2300W
- ¾ utvendig gjenge

FUNKSJONALITET

- Smarte tellere for grutbeholder, avkalkning og kumulativ bruk.
- ECBC-sertifisert
- Modus for energisparing
- Velg mellom kopp, krus eller kanne
- Programmerbare innstillinger: størrelse (ml), styrke og mer
- Separat utløp for varmt vann.

KAPASITET

- 180 kopper per dag
- 1 x 2,4kg bønnebeholder
- 4 x 1,3L pulverbeholdere
- Opptil 36 drikkevalg

TILVALG

- Grutgjennomføring
- Kobling til avløp
- Underskap med eller uten vannløsning

v:aroma as

Olaf Helsets vei 6, 0694 Oslo // Telefon: 404 53 000
kundeservice@varoma.no // www.varoma.no