

TECHNICUP
passion for coffee



Série Cup TS

Les compétences d'un Barista professionnel automatisé !

La série Cup 2 de Technicup est une machine à espresso entièrement automatique de haute performance avec un résultat professionnel dans la tasse, cela à cause des nombreuses innovations techniques. Les compétences d'un Barista professionnel sont automatisées et conçues par Technicup dans une série de machines qui peuvent être utilisées à différents endroits. Pour chaque environnement professionnel ... Grâce au groupe à café métallique nouvellement développé et breveté, la Cup 2 a une grande capacité journalière. Le Cup 2 est livré en standard avec un raccordement fixe à l'eau, mais par le réservoir d'eau de 4 litres intégré et amovible, cet appareil peut être utilisé partout. Avec la lance à vapeur (TS), toutes les préparations de boissons chaudes peuvent être préparées en toute sécurité dans un environnement hospitalier.



Caractéristiques

- ✓ 1 moulin à café
- ✓ 1 bac instantané
- ✓ L'eau chaude séparé
- ✓ Lance à vapeur (TS)
 - Cool Touch
 - Contrôle de la température
- ✓ Entrée café moulu
- ✓ Partie de lait frais
- ✓ Écran tactile intuitif 7"
- ✓ Température du lait réglable
- ✓ 2 chaudières
- ✓ 2 pompes
- ✓ Groupe à café métallique amovible
- ✓ Disques de meulage en céramique
- ✓ Double sortie café
- ✓ Programme de nettoyage automatique
- ✓ Lait/ mousse de lait automatique
- ✓ Cafetières jusqu'à 1 litre
- ✓ Réservoir d'eau amovible de 4 litres
- ...



Emplacements recommandés

- ✓ Hôtel
- ✓ Restaurant
- ✓ Café
- ✓ Self-service
- ✓ Buffet
- ✓ Salle de petit-déjeuner
- ✓ Bureau
- ...

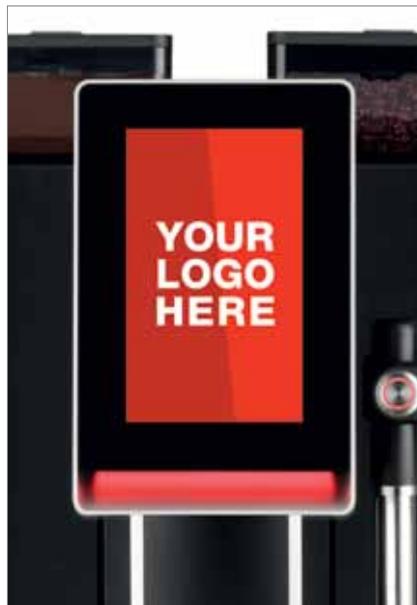


Accessoires

- ✓ Filtre à eau séparé
- ✓ Frigo à lait
- ✓ Chauffe-tasse et frigo de lait 4 litres

Confort d'utilisation

L'écran tactile extra large de 7" permet d'accéder à toutes les options de sélection importantes d'un seul coup d'œil et du bout des doigts. Le logiciel renouvelé vous guide en toute simplicité à travers tous les menus et programmes. Le réglage des paramètres devient un jeu d'enfant.



Possibilités

- ✓ Plug and play
- ✓ Facile à utiliser en libre-service
- ✓ Plus de 30 sélections
- ✓ Logo dans l'économiseur d'écran
- ✓ Utilisation simple
- ...



Capacité (capacité journalière recommandée: 200 tasses)

Capacité par heure	simple	double
Espresso (35 ml)	120	200
Lungo (120 ml)	100	150
Americano (160 ml)	100	150
Cappuccino	100	-
Eau chaude	27 litres	-

Caractéristiques techniques

	Cup T	Cup TS
Volume du réservoir d'eau	4 litres	4 litres
Volume trémie de grains	1,5 kg	1,5 kg
Volume trémie de poudre	lait en poudre : 1,2 kg / cacao en poudre : 2 kg	lait en poudre : 1,2 kg / cacao en poudre : 2 kg
Volume bac récupérateur	100 doses	100 doses
Volume du bac d'égouttage	1,5 litres	1,5 litres
Hauteur du bec de café	8-18 cm	8-18 cm
Connexion électrique	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz
Puissance	2700-3100 W	2700-3100 W
Raccord d'eau fixe (avec tuyau)	3/4" (1,5 mètre 3/4" à 3/8")	3/4" (1,5 mètre 3/4" à 3/8")
Drainage	Oui	Oui
Dimensions (LxPxH)	34 x 54,5 x 62 cm	34 x 54,5 x 62 cm
Poids	26 kg	26 kg



Technicup BV
H. Consciencestraat 62/0
8800 Roeselare (Belgium)
Tel. +32 51 58 38 58
info@technicup.be

www.technicup.be

Revendeur