

Siebträgermaschine

Für kleine bis mittlere
Betriebe

20 bis 50 Tassen/T

— Quickmill Vetrano 2B DE

Barista-Genuss im klassischen Design



Kaffee &
Espresso



Milch-
Spezialitäten



Tee

Eine Meisterleistung in Espresso-Qualität und Milchschaumkunst, mit unvergleichlicher Robustheit, elegantem Design und Benutzerfreundlichkeit. Eine Investition für leidenschaftliche Kaffeeliebhaber, die höchste Qualität und zeitlose Eleganz suchen.

Die Quickmill Vetrano 2B DE zaubert Espresso von höchster Güte. Ihre präzise Temperaturkontrolle und der professionelle Siebträger gewährleisten einen reichhaltigen, aromatischen und perfekt extrahierten Espresso.

Mit dem Dampfauflauf dieser Maschine wird Milchschaum zum Kinderspiel. Egal, ob Cappuccino, Latte Macchiato oder einfacher Milchkaffee, die Vetrano 2B DE liefert cremigen Milchschaum per Hebelbewegung.

Die robuste Verarbeitung, hochwertige Materialien und die handwerkliche Qualität garantieren eine lange Lebensdauer. Das elegante italienische Design macht die Quickmill Vetrano 2B DE zum Blickfang in Deinem Unternehmen.

Das intuitive Bedienfeld und die klaren Anzeigen machen die Zubereitung Deines Lieblingskaffees spielend einfach. Dabei zeichnet sie sich ebenfalls über eine benutzerfreundliche Reinigung aus. Ein herausnehmbares Tropfgitter und leicht zugängliche Komponenten ermöglichen eine mühelose Wartung.



Optional: Paket Barista-Zubehör

Das Paket Barista-Zubehör ermöglichen einen perfekten Start mit der neuen Siebträgermaschine.

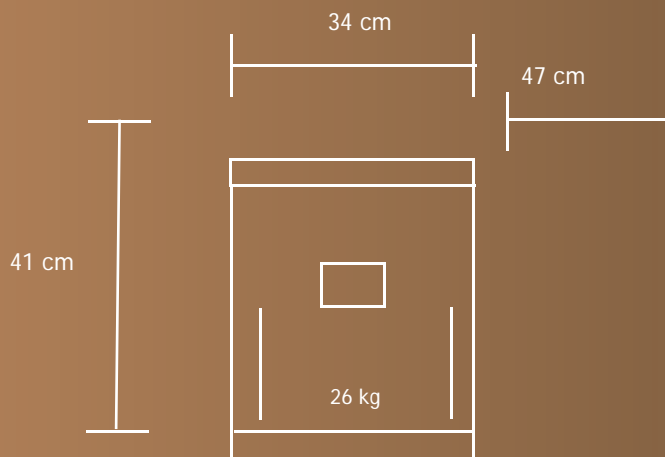
Es enthält:

Counter-Brush, più caffè Reinigungspinsel mit Holzgriff, Level Tamper, Milchschaumkännchen 0,5 L & 0,35 L, Kaffeebecher Espresso, Espressotassen inkl. Unterteller, Cappuccinotassen inkl. Unterteller, Microfasertücher blau und schwarz, Reinigungsbürste für Siebträger und vieles mehr



Quickmill Vetrano 2B DE

Technische Daten



Modell	Quickmill Vetrano 2B DE
Geeignet für	20-50 Personen
Anzahl der Auswahlen	Drucktasten & Hebel
Spannung/Anschlusswerte Strom	220-240 V / 2.350 W
Maße (BxTxH)	34 x 47 x 41 cm
Gewicht	37 kg
Anzahl der Gruppen	1
Farben	Silber (Rostfreier Stahl)
Automatischer Milchaufschäumer „Autosteam“	Nein
Heißwasserdrüse	Ja
Automatisch Tempern/Leveln	Nein
Wasserversorgung	Leitungsgebunden oder Tank (3 Liter)
Anzahl der Kreise	2

Die Vorteile im Überblick

- 2 verschiedene Hitzekreise ermöglichen heißen Dampf für Aufschäumen der Milch genauso wie perfekt temperierte Kaffeegetränke
- Flexible Aufstellungsmöglichkeiten dank integriertem Wassertank. Alternativ dank Festwasseranschluss von permanent frischem Wasser profitieren.
- Intuitive Bedienung dank voreingestellten Druckknöpfen und zwei Hebeln für Dampf und Heißwasser.
- Zeitloses klassisches Design bringen die italienische Barista-Kunst in Dein Unternehmen.

Für den perfekten Einstieg: Barista-Workshop

Für einen kinderleichten Einstieg in das Barista-Handwerk bieten wir Deinen Mitarbeitenden Barista-Workshops an - Kurzwelliges Event & informative Schulung in einem. Du kannst aus verschiedenen Modulen wählen, bspw. Kaffee-Verkostung, Latte-Art, Reinigung und vielem mehr.

So erlangt jeder aus der Firma die ersten Grundkenntnisse.

