



made to last for years



**PEGASO** Mod. 3035

 Made in Italy



made to last for years

## PEGASO Mod. 3035

Macchine da caffè manuali. Scheda elettronica di controllo delle funzioni. Macinacaffè automatico per caffè in grani con motore a basso numero di giri, con regolazione macinatura e dosatura elettronica di quantità. Esclusivo termoblocco con doppio controllo termostatico e termofusibile di sicurezza. Prelievo illimitato di vapore e acqua calda. Lancia vapore completa d'aeratore per scaldare bevande e ottenere Cappuccini. Manometro di controllo bar erogazione caffè.

### **CARATTERISTICHE TECNICHE:**

Potenza: 1200 Watt

Dimensioni: cm. L32 x H35 x P27

Peso netto: Kg. 13,2

Carrozzeria: interamente in acciaio inox lucido

Optional: cassetto raccogli fondi

*Traditional Espresso coffee machines. Electronic board for the functions control. Automatic coffee grinder with a low revolutions motor, adjustable grinding and electronic quantity measuring device. Exclusive metal thermoblock with double thermostatic control and security thermo-fuse. Unlimited use of steam and hot water. Steam spout equipped with air feeder to heat beverages or foam milk for Cappuccinos. Manometer to control bar during coffee brewing.*

### **TECHNICAL FEATURES:**

Power: 1200 Watt

Dimensions: cm. W32 x H35 x D27

Net weight: 13.2 kgs.

Body: fully polished stainless steel

Optional: coffee grounds drawer

Portafiltro brevettato QUICK MILL in acciaio inox a corsa fissa e tenuta con guarnizione OR: viene utilizzato su tutte le nostre macchine poiché, essendo un ottimo conduttore di calore, rende possibile l'erogazione di caffè a temperatura ideale in soli 45 / 50 secondi.

*QUICK MILL patented stainless steel filter holder with fixed rotation and seal through O Ring gasket: it is provided on all our machines as, being a perfect heat conductor, it allows the coffee brewing at ideal temperature in just 45 / 50 seconds.*

Con l'esclusivo QUICK MILL SYSTEM per piccole macchine professionali, si ottiene la migliore qualità di caffè a temperatura ottimale. QUICK MILL SYSTEM permette di raggiungere la temperatura di esercizio in brevissimo tempo - 45 / 50 secondi, evita la formazione di calcare e di conseguenza non altera la fragranza né l'aroma del caffè. Con QUICK MILL SYSTEM si ottiene un'erogazione continua di vapore e si evitano costi di manutenzione per l'utilizzatore.

*QUICK MILL SYSTEM for small professional coffee machines assures the best quality Espresso at a perfect temperature. QUICK MILL SYSTEM allows to achieve the function temperature in short time - 45 / 50 seconds, avoids limestone scaling therefore preserving coffee fragrance. QUICK MILL SYSTEM assures a constant steam production and avoids maintenance costs.*

La ditta Quick Mill srl si riserva la facoltà di modificare i propri prodotti per miglorie.

