

X2 GRANDITALIA



Dal 1945 Faema produce macchine per caffè espresso dal design elegante e dalla tecnologia innovativa. Per questo e per la professionalità della rete di vendita e di assistenza, le macchine Faema sono apprezzate in tutto il mondo.

Faema has been producing espresso coffee machines with distinctive elegant design and always innovative technological features since 1945. Faema has become a renowned brand all over the world thanks to the quality of its products and to its distribution and after-sales network.

Depuis 1945 Faema produit des machines à café espresso caractérisées par un design élégant et par une technologie innovante. La qualité de ses produits et le professionnalisme de son réseau de vente et d'assistance rendent la marque Faema connue et appréciée dans le monde entier.

Seit 1945 stellt Faema Espressokaffeemaschinen her, die elegantes Design und Technologie vereinbaren. Dank der Qualität der Produkte, der Spezialisierung des Verkaufnetzes und des Kundendienstes ist Faema eine weltweit bekannte und vortreffliche Marke.

Desde 1945 Faema produce máquinas de café espresso caracterizadas por un diseño elegante y una tecnología innovadora. Por eso y por la profesionalidad de la red de venta y asistencia, las máquinas Faema se aprecian en todo el mundo.

Desde 1945 a Faema produz máquinas de café espresso, caracterizadas por um desenho elegante e uma tecnologia inovadora. Por isso e pela profissionalidade da rede de venda e assistência, as máquinas Faema são apreciadas em todo o mundo.

X2



Publifaema: 65.12345600 - 01/2007 Design: G. Salvemini Photos: A. Natale

www.buscocafe.com
info@buscocafe.com



X2 GRANDITALIA è una serie di macchine superautomatiche pensate per soddisfare consumi medio-alti e caratterizzate da un design elegante, da soluzioni tecnologiche d'avanguardia e da una qualità del risultato in tazza in linea con la migliore tradizione Faema. Le bevande estratte sono sempre di eccellente qualità grazie a:

- l'esperienza Faema nell'estrazione del caffè espresso;
- l'impiego della pompa peristaltica per le bevande a base di latte (versioni MilkPS e Chocolate);
- il sistema di miscelazione acqua-vapore per la preparazione delle bevande a base di cioccolato (versione Chocolate);
- il dispositivo Acqua Aggiunta per la preparazione di caffè crème e lunghi dall'aroma e dal gusto bilanciati.

X2 GRANDITALIA is a range of super-automatic machines designed to satisfy medium-high consumption levels. The elegant design, the advanced technological features and the quality of the in-the-cup result are in line with the best Faema tradition. X2 Granditalia delivers excellent quality beverages thanks to:

- Faema's long experience in espresso coffee extraction;
- the use of a peristaltic pump for the preparation of milk based drinks (MilkPS and Chocolate versions);
- the steam mixing system for the preparation of chocolate based drinks (Chocolate version);
- the water by-pass to deliver a well-balanced in taste and aroma long coffee.

X2 GRANDITALIA est une série de machines tout-automatiques conçues pour satisfaire des consommations moyennes-élevées. Elles sont caractérisées par un design élégant, des solutions technologiques d'avant-garde et une qualité en tasse respectant parfaitement la philosophie de Faema. Toutes les boissons sont d'excellente qualité grâce à:

- l'expérience Faema de plusieurs dizaines d'années dans l'extraction du café espresso;
- l'emploi d'une pompe péristaltique pour les boissons à base de lait (versions MilkPS et Chocolate);
- le système de mélange instantané du cacao et de la vapeur (version Chocolate);
- le dispositif de rajout d'eau pour la préparation du café crème et américain, à l'arôme et au goût équilibrés.

X2 GRANDITALIA ist eine Serie vollautomatischer Maschinen, die für den Bedarf eines mittleren bis hohen Verbrauchs gedacht sind. Sie zeichnen sich durch ein elegantes Design, fortschrittliche Technologien und eine Qualität des Ergebnisses in der Tasse aus, die mit der bewährten Tradition von Faema auf einer Linie sind. Alle Getränke haben eine ausgezeichnete Qualität dank:

- der jahrzehntelangen Erfahrung von Faema in der Extraktion des Espresso-Kaffees;
- des Einsatzes einer Schlauchradpumpe für die Getränke auf der Grundlage von Milch (MilkPS und Chocolate Versionen);
- des Sofortmischsystems mit Dampf für den Kakao (Chocolate Version);
- der Vorrichtung für Zusatzwasser für die Zubereitung von Café Crème oder amerikanischem Kaffee mit ausgewogenem Aroma und Geschmack.

X2 GRANDITALIA es una serie de máquinas superautomáticas pensadas para satisfacer consumos medio-altos y que se distinguen por un diseño elegante, soluciones tecnológicas a la vanguardia y una calidad del resultado en la taza según la mejor tradición Faema. Todas las bebidas son de excelente calidad gracias a:

- la experiencia de varios decenios de Faema en la extracción del café espresso;
- el uso de la bomba peristáltica para las bebidas a base de leche (versiones MilkPS y Chocolate);
- el sistema de mezclado instantáneo del cacao con vapor (versión Chocolate);
- el dispositivo agua añadida para la preparación de café crème y americanos con un aroma y un gusto equilibrados.

X2 GRANDITALIA é uma série de máquinas superautomáticas concebidas para satisfazer consumos médio-altos e caracterizadas por um design elegante, por soluções tecnológicas avançadas e por uma qualidade do resultado em chávena em linha com a melhor tradição Faema. Todas as bebidas são de excelente qualidade graças a:

- a experiência pluridecenal da Faema na extração do café espresso;
- a utilização da bomba peristáltica para as bebidas a base de leite (versões MilkPS e Chocolate);
- o sistema de mistura instantânea com vapor do cacau (versão Chocolate);
- o dispositivo água adicionada para a preparação de café crème e café americanos com um aroma e um sabor equilibrados.



CAFFÈ



AUTO STEAM



MilkPS



X2 GRANDITALIA CHOCOLATE è dotata di uno speciale gruppo in grado di preparare bevande a base di cacao liofilizzato che, grazie all'impiego di un innovativo sistema di miscelazione istantanea con vapore (patent pending) e l'utilizzo di motori potenziati, consente di:

- ottenere un'eccellente qualità in tazza (sino a 35 grammi di cacao miscelati in 100 cc di acqua);
- ottenere elevate produttività;
- garantire costanza della temperatura e della dose in tazza.

Thanks to its special group X2 GRANDITALIA CHOCOLATE can deliver excellent soluble cocoa based beverages. The innovative instantaneous steam mixing system (patent pending) and the increased motor power allow guaranteeing:

- excellent in-the-cup quality (up to 35 grams of cocoa powder mixed into 100 cc. water);
- high productivity;
- beverage temperature and dose consistency.

X2 GRANDITALIA CHOCOLATE est équipée d'un groupe spécial en mesure de préparer des boissons à base de cacao lyophilisé qui, grâce à un système innovant de mélange instantané avec la vapeur (patent pending) et des moteurs puissants, permet:

- d'obtenir une excellente qualité dans la tasse (jusqu'à 35 grammes de cacao mélangés à 100 cm³ d'eau),
- d'obtenir une productivité élevée,
- de garantir une régularité de la température et de la dose dans la tasse

X2 GRANDITALIA CHOCOLATE verfügt über eine Spezialgruppe, die Getränke auf der Grundlage von gefriergetrocknetem Kakao zubereiten kann. Dank des Einsatzes eines innovativen Sofortmischsystems mit Dampf (Patent Pending) und des Einsatzes leistungsfähiger Motoren erhält man:

- eine ausgezeichnete Qualität in der Tasse (bis zu 35 Gramm Kakao in 100 cc Wasser gemischt);
- erhöhte Produktivität;
- konstante Temperatur und Dosierung in der Tasse.

X2 GRANDITALIA CHOCOLATE está provista de un grupo especial capaz de preparar bebidas a base de cacao liofilizado que, gracias al empleo de un innovador sistema de mezclado instantáneo con vapor (patent pending) y al uso de motores potenciados, permite:

- obtener una excelente calidad en la taza (hasta 35 gramos de cacao mezclados en 100cc de agua);
- obtener una elevada productividad;
- garantizar la constancia de la temperatura y de la dosis en la taza.

X2 GRANDITALIA CHOCOLATE é dotada de um grupo especial capaz de preparar bebidas a base de cacau liofilizado que, graças à utilização de um inovador sistema de mistura instantânea com vapor (patent pending) e à utilização de motores potenciados, permite:

- obter uma excelente qualidade em chávena (até 35 gramas de cacau misturados em 100cc de água);
- obter uma produção elevada;
- garantir uniformidade na temperatura e nas doses em chávena.



MILK PRECISION SYSTEM



Il cappuccinatore consente di preparare il cappuccino e le altre bevande a base di latte montato semplicemente premendo un tasto: il latte montato ed il caffè vengono erogati nella medesima tazza secondo le dosi e le proporzioni programmate.

Per il prelievo del latte viene usata una pompa peristaltica incorporata che, grazie al MilkPS, consente di:

- ottenere una dose in tazza sempre costante;
- personalizzare la temperatura del latte per ogni tasto-selezione (sistema esclusivo - patent pending);
- frazionare l'erogazione del latte a temperature diverse al fine di preparare bevande stratificate;
- prelevare il latte anche da contenitori posti sotto al banco-bar.

Le cappuccinateur permet de préparer le cappuccino et d'autres boissons à base de lait fouetté en appuyant simplement sur une touche : le lait fouetté et le café sont alors préparés dans la même tasse en fonction des doses programmées.

Le prélèvement du lait s'effectue grâce à une pompe péristaltique incorporée qui, grâce au MilkPS, permet de:

- obtenir une dose en tasse toujours constante;
- personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (système exclusif - patent pending);
- délivrer des doses de lait à différentes températures pour préparer des boissons stratifiées;
- prélever le lait d'unités réfrigérées positionnées sous le comptoir.

El cappuccinador permite preparar el cappuccino y otras bebidas a base de leche montada simplemente apretando una tecla: la leche montada y el café salen a la misma taza según las dosis y proporciones programadas. La salida de la leche se efectúa a través de una bomba peristáltica incorporada que, gracias al MilkPS, permite:

- obtener una dosis siempre constante de leche en la taza;
- personalizar la temperatura de la leche por cada tecla de selección (sistema exclusivo - patent pending);
- erogar cantidades de leche a temperaturas diferentes para permitir la preparación de bebidas estratificadas;
- sacar la leche también de contenedores puestos debajo de la barra.



With the milk frother cappuccinos and other milk based beverages can be prepared at the simple touch of a button: frothed milk and coffee are delivered into the same cup according to the programmed doses. A built-in peristaltic pump pushes the milk through the frother. Thanks to the exclusive MilkPS, you can:

- create a pressurised flow to obtain a consistent in-the-cup milk dose;
- customize milk temperature for each selection (patent pending);
- deliver milk portions at different temperatures to prepare stratified beverages;
- place the fridge under the counter.

Mit dem Milchaufschäumer ist es möglich, Cappuccino und andere aufgeschäumte Milchgetränke mit einer einfachen Tastenberührung zu bereiten: aufgeschäumte Milch und Kaffee werden in der selben Tasse gemäß der programmierten Dosen ausgegeben.

Bei Entnahme der Milch wird eine eingebaute Schlauchradpumpe verwendet. Dank des MilkPS erlaubt sie:

- eine immer beständige Dosierung in der Tasse zu erzeugen;
- die Milchttemperatur je Auswahl Taste zu personalisieren (Exclusives System - Patent pending);
- Milchportionen bei verschiedenen Temperaturen auszugeben, zur Zubereitung von Schichtgetränken;
- die Milch auch aus einem unter der Theke gestellten Behälter zu entnehmen.

O cappuccinador permite preparar cappuccinos e outras bebidas à base de leite montado simplesmente carregando num botão: o leite montado e o café estão distribuídos na mesma chávena segundo as doses e as proporções programadas.

A extracção do leite efectua-se através de uma bomba peristáltica incorporada que, graças ao MilkPS, permite:

- obter uma dose de leite na chávena sempre constante;
- personalizar a temperatura do leite por cada botão de selecção (sistema exclusivo - patent pending);
- distribuir fracções de leite a temperaturas diferentes para a preparação de bebidas estratificadas;
- extrair o leite também de recipientes postos debaixo da bancada do bar.



AUTO STEAM

L'Auto Steam è un tubo vapore caratterizzato da un sistema brevettato che eroga contemporaneamente vapore misto ad aria così da permettere di riscaldare o montare elevate quantità di latte senza intervento manuale. Grazie ad un sensore, l'erogazione s'interrompe automaticamente al raggiungimento della temperatura programmata. Il risultato è una crema di latte densa e vellutata di qualità costante.

Auto Steam is a patented (Patent U.S. 6,901,848) temperature-sensing steam wand system that simultaneously delivers steam and air, allowing the hands-free heating or frothing of large amounts of milk without manual intervention. In fact, the delivery of steam and air stops automatically when the programmed temperature is achieved, resulting in perfectly frothed milk with consistently dense and velvety cream.

L'Auto Steam est une lance vapeur dotée d'un capteur de température et caractérisée par un système breveté, qui débite simultanément vapeur et air afin de permettre de chauffer ou fouetter de grandes quantités de lait automatiquement, sans aucune intervention manuelle. En effet, le débit de la vapeur mélangée avec de l'air s'arrête automatiquement lorsque la température programmée est atteinte. Le résultat est une crème de lait dense et veloutée de qualité constante.

Auto Steam ist ein patentierter Dampfhahn, der gleichzeitig Dampf und Luft ausgibt. Dadurch kann man große Mengen Milch, ohne jegliche Eingriffe, automatisch erwärmen oder aufschäumen. Dank einem Sensoren wird die Dampf- und Luftausgabe automatisch gestoppt, sobald die programmierte Temperatur erreicht wird. Das Ergebnis ist ein fester samtiger Milchschaum gleich bleibender Qualität.

El Auto Steam es un tubo vapor equipado con un sensor de temperatura y caracterizado por un sistema patentado, que eroga vapor mezclado con aire permitiendo así calentar o montar grandes cantidades de leche sin asistencia manual. En efecto, la erogación del vapor se interrumpe automáticamente al alcanzar la temperatura programada. El resultado es leche perfectamente montada, caracterizada por su crema densa y aterciopelada.

O Auto Steam é um tubo vapor equipado com um sensor de temperatura e caracterizado por um sistema patenteado, que distribui, contemporaneamente, vapor misturado com ar permitindo, assim, aquecer ou montar grandes quantidades de leite sem assistência manual. Com efeito, a saída do vapor é interrompida quando se alcança a temperatura programada. O resultado é leite perfeitamente montado, caracterizado por uma nata densa e aveludada.

SMART BOILER

Lo Smart Boiler è un sistema brevettato di riscaldamento e ripristino dell'acqua in caldaia in grado di ottimizzare le performance di acqua calda e vapore evitando cali produttivi anche nelle ore di massimo impiego.

X2 are equipped with the Smart Boiler, a patented boiler management system, which significantly boosts steam and hot water capacity, thus avoiding production drops also during rush hours.

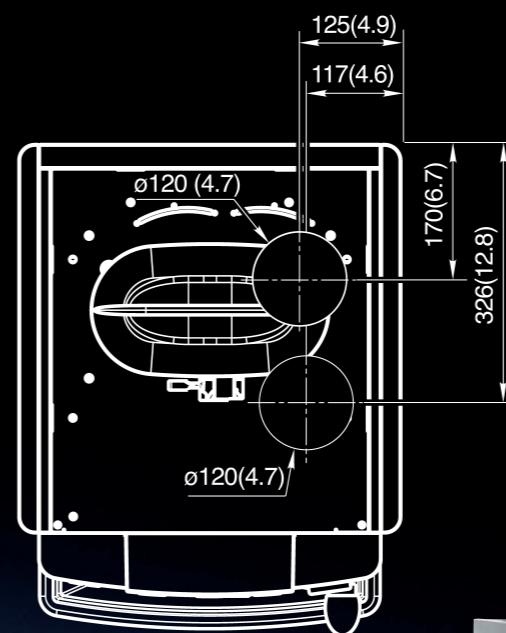
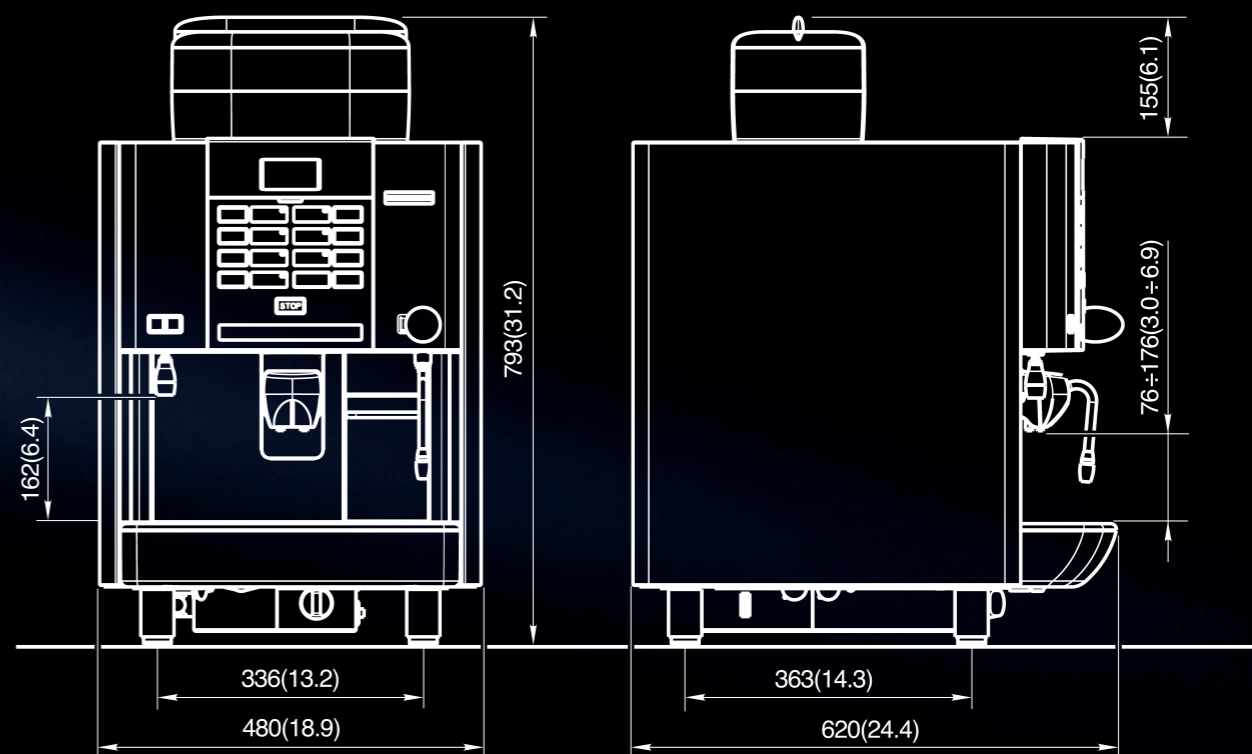
Les X2 sont dotées du Smart Boiler, un système breveté de chauffage et du remplissage de l'eau en chaudière capable d'optimiser les performances d'eau chaude et de vapeur et d'éviter les baisses de production, même aux heures d'affluence.

X2 ist mit dem Smart Boiler ausgestattet, einem patentierten System zur Erwärmung und Kesselwasserniveauregelung, welche die Leistungsverbesserung der Erzeugungskraft von Teewasser und Dampf des Boilers sichert. Damit werden die Ausgabeabfälle auch während der Spitzenstunde vermieden.

Las X2 están equipadas con el Smart Boiler, un sistema patentado de calentamiento y entrada de agua en caldera, que optimiza la capacidad productiva de agua caliente y vapor, evitando disminuciones productivas también durante las horas punta.

As X2 estão equipadas com o Smart Boiler, um sistema patenteado de aquecimento e restabelecimento da água na caldeira, que otimiza a capacidade produtiva da água quente e do vapor, evitando desta forma as diminuições produtivas durante as horas de ponta.

		CAFFÈ	AUTO STEAM	MilkPS
Produzione oraria tazze caffè Coffee cup output per hour Production horaire tasses café	Stundenleistung Kaffeetassen Producción horaria tazas café Produção horária chávenas de café	200	200	200
Produzione oraria tazze cappuccino (150 cc) One-step 150 cc cappuccino cups per hour Production horaire tasses cappuccino (150 cc)	Stundenleistung Cappuccinotassen (150 cc) Producción horaria tazas cappuccino (150 cc) Produção horária chávenas de cappuccino (150 cc)	-	-	190
Produzione oraria acqua calda (l/h 500 cc) Hot water output per hour (l/h 500 cc) Production horaire eau chaude (l/h 500 cc)	Stundenleistung Teewasser (l/h 500 cc) Producción horaria agua caliente (l/h 500 cc) Produção horária chávenas quente (l/h 500 cc)	29 l	29 l	29 l
Riscaldamento liquidi (l/h 500 cc) Liquid heating (l/h 500 cc) Réchauffage liquides (l/h 500 cc)	Flüssigkeitenerhitzung (l/h 500 cc) Calentamiento líquidos (l/h 500 cc) Aquecimento líquidos (l/h 500 cc)	29 l	26 l	29 l
Tasti di selezione dosati Dosed beverage selections Touches de sélection dosées	Anzahl dosierte Wahltasten Teclas de selección dosificadas Seleções bebidas	8	8	8
"2x" grazie al tasto "Shift" "2x" thanks to the "Shift" button "2x" grâce à la Touche "Shift"	"2 x" dank der "Shifftaste" "2x" gracias al pulsador "Shift" "2x" graças o botão "Shift"	2x7	2x7	2x7
Acqua aggiunta Water by-pass Rajout d'eau	Zusatzwasser Agua añadida Água adicionada	OPT	OPT	OK
Selezioni acqua calda Hot water selections Touches de sélection eau chaude	Anzahl Teewasserwahltasten Teclas de agua caliente Seleções água quente	2	2	2
Erogatore acqua calda Hot water wand Sortie eau chaude	Teewasserhahn Tubo agua caliente Tubos água quente	1	1	1
Lancia vapore Steam wand Lance vapeur	Dampfhähne Tubo vapor Tubo vapor	1	-	1
AUTO STEAM		-	1	-
MILK PRECISION SYSTEM		-	-	OK
SMART BOILER		OK	OK	OK
Caldaia Boiler Chaudière	Kessel Calderas Caldeiras	1	1	1
Capacità caldaia (l/US gal) Boiler capacity (l/US gal) Capacité chaudière (l/US gal)	Kessel Kapazität (l/US gal) Capacidad caldera (l/US gal) Capacidade caldeira (l/US gal)	3 / 0.8	3 / 0.8	3 / 0.8
Macinadosatori Grinders Moulins-doseurs	Dosiermühlen Molinos-dosificadores Moinhos doseador	2	2	2
Tramogge Coffee bean hoppers Trémies	Bohnenrichter Tolvas Tremonhas	2	2	2
Capacità tramogge (kg/lb) Coffee bean hopper capacity (kg/lb) Capacité trémies (kg/lb)	Bohnenrichterkapazität (kg/lb) Capacidad de las tolvas (kg/lb) Capacidade das tremonhas (kg/lb)	2x0,6 2x1.32	2x0,6 2x1.32	2x0,6 2x1.32
Maggiorazione tramogge (fino a 1,2 kg ciascuna) Hopper extension (up to 1,2 kg / 2.6 lb each hopper) Rehausse trémies (jusqu'à 1,2 kg chaque trémie)	Verlängerter Bohnenrichter (je bis zum 1,2 kg) Aumento de las tolvas (hasta 1,2 kg cada tolva) Aumento das tremonhas (hasta 1,2 kg cada tremonha)	OPT	OPT	OPT
Larghezza x Profondità x Altezza (mm / in) Width x Depth x Height (mm / in) Largeur x Profondeur x Hauteur (mm / in)	Breite x Tiefe x Höhe (mm/in) Longitud x Profundidad x Altura (mm/in) Largura x Profundidade x Altura (mm/in)	480 x 620 x 793 18.9 x 24.4 x 31.2		
Peso (kg/lb) Weight (kg/lb) Poids (kg/lb)	Gewicht (kg/lb) Peso (kg/lb) Peso (kg/lb)	75 / 165		
Potenza massima a 220-240V~ 50Hz Max. power at 220-240V~ 50Hz Puissance maximum à 220-240V~ 50Hz	Installierte Leistung bei 220-240V~ 50Hz Potencia máxima a 220-240V~ 50Hz Potência máxima a 220-240V~ 50Hz	3100 - 3600 W		
Potenza massima a 208-240V~ 60Hz Max. power at 208-240V~ 60Hz Puissance maximum à 208-240V~ 60Hz	Installierte Leistung bei 208-240V~ 60Hz Potencia máxima a 208-240V~ 60Hz Potência máxima a 208-240V~ 60Hz	3400 - 4300 W		



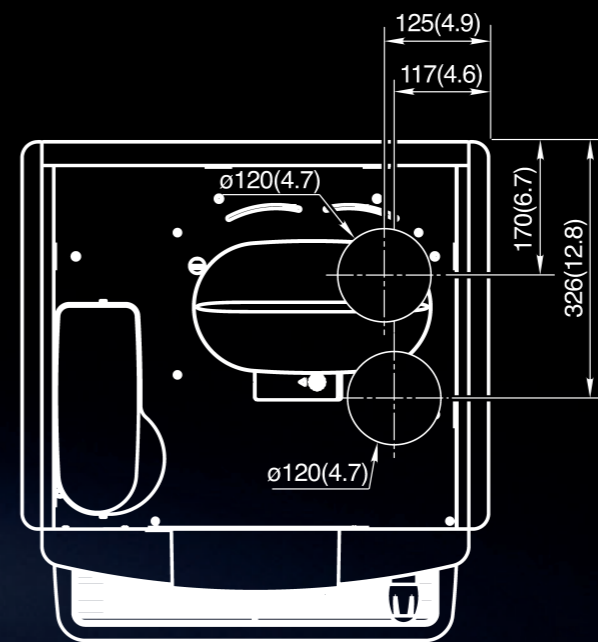
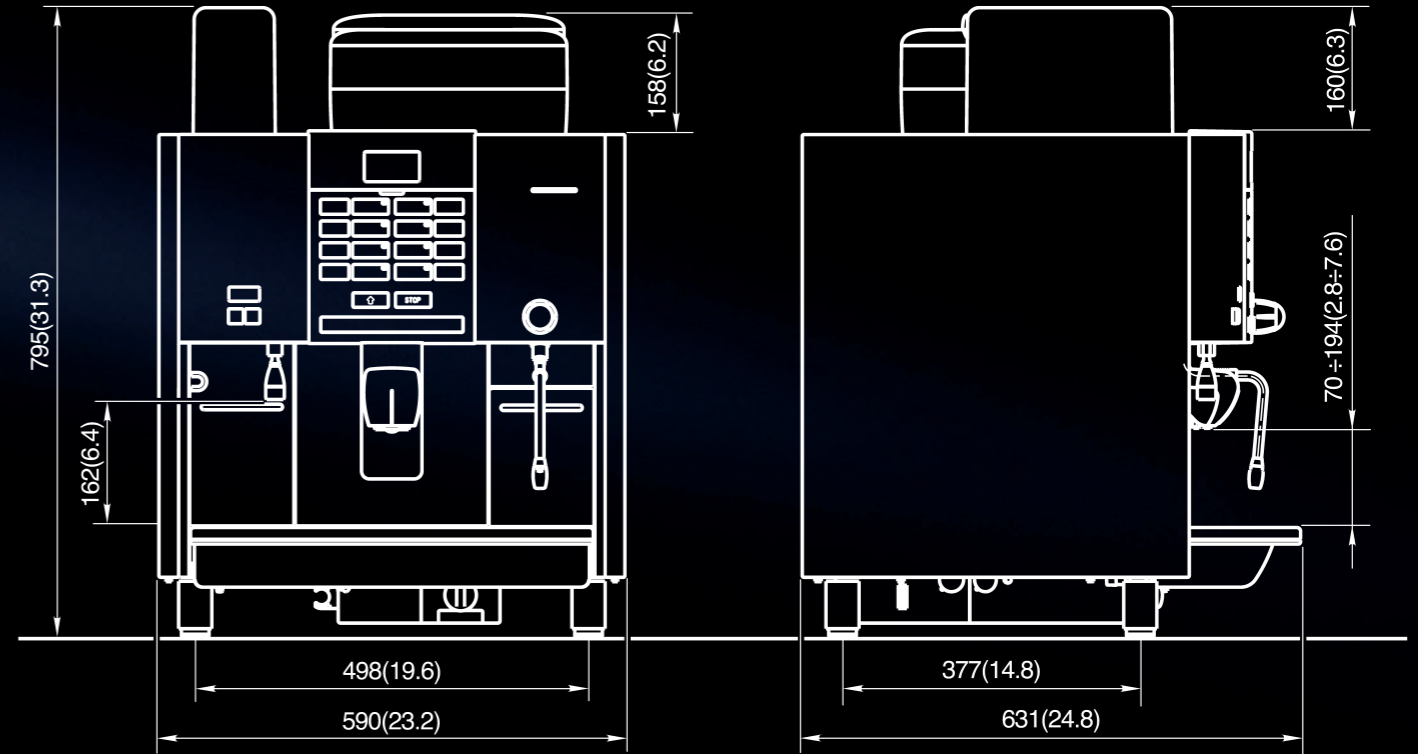
CAFFÈ

AUTO STEAM

MilkPS

CHOCOLATE

Produzione oraria tazze caffè Coffee cup output per hour Production horaire tasses café	Stundenleistung Kaffeetassen Producción horaria tazas café Produção horária chávenas de café	200
Produzione oraria tazze cappuccino (150 cc) One-step 150 cc cappuccino cups per hour Production horaire tasses cappuccino (150 cc)	Stundenleistung Cappuccinotassen (150 cc) Producción horaria tazas cappuccino (150 cc) Produção horária chávenas de cappuccino (150 cc)	190
Produzione oraria tazze cioccolata (150 cc) Chocolate cup output per hour (150 cc/5.1 oz) Production horaire tasses chocolat (150 cc)	Stundenleistung Schokoladetränke (150 cc) Producción horaria tazas chocolate (150 cc) Produção horária chávenas de chocolate (150 cc)	140
Produzione oraria acqua calda (l/h 500 cc) Hot water output per hour (l/h 500 cc) Production horaire eau chaude (l/h 500 cc)	Stundenleistung Teewasser (l/h 500 cc) Producción horaria agua caliente (l/h 500 cc) Produção horária chávenas quente (l/h 500 cc)	35 l
Riscaldamento liquidi (l/h 500 cc) Liquid heating (l/h 500 cc) Réchauffage liquides (l/h 500 cc)	Flüssigkeitenerhitzung (l/h 500 cc) Calentamiento líquidos (l/h 500 cc) Aquecimento líquidos (l/h 500 cc)	33 l
Tasti di selezione dosati Dosed beverage selections Touches de sélection dosées	Anzahl dosierte Wahltasten Teclas de selección dosificadas Seleções bebidas	8
Tasto "Shift" per accedere alla 2 ^a selezione "Shift" button to access to the 2nd selection Touche "Shift" pour accéder à la 2nde sélection	"Shifttaste" zur 2. Auswahl Pulsador "Shift" para acceder a la 2nda selección Botão "Shift" para aceder à 2nda selecção	2x8
Acqua aggiunta Water by-pass Rajout d'eau	Zusatzwasser Agua añadida Água adicionada	0K
Selezioni acqua calda Hot water selections Touches de sélection eau chaude	Anzahl Teewasserwahltasten Teclas de agua caliente Seleções água quente	2
Erogatore acqua calda Hot water wand Sortie eau chaude	Teewasserhahn Tubo agua caliente Tubos água quente	1
Lancia vapore Steam wand Lance vapeur	Dampfhähne Tubo vapor Tubo vapor	1
MILK PRECISION SYSTEM		0K
SMART BOILER		0K
Caldaia Boiler Chaudière	Kessel Calderas Caldeiras	1
Capacità caldaia (l/US gal) Boiler capacity (l/US gal) Capacité chaudière (l/US gal)	Kessel Kapazität (l/US gal) Capacidad caldera (l/US gal) Capacidade caldeira (l/US gal)	3 / 0.8
Macinadosatori Grinders Moulin-doseurs	Dosiermühlen Molinos-dosificadores Moinhos doseador	2
Tramogge caffè Coffee bean hoppers Trémies café	Bohnenrichter Tolvas café Tremilhas café	2
Capacità tramogge caffè (kg/lb) Coffee bean hopper capacity (kg/lb) Capacité trémies café (kg/lb)	Bohnenrichterkapazität (kg/lb) Capacidad de las tolvas café (kg/lb) Capacidade das tremilhas café (kg/lb)	2x0.6 2x1.32
Tramogge cacao Cocoa hoppers Trémies cacao	Kakaopulverbehälter Tolvas cacao Tremilhas cacao	1
Capacità tramogge cacao (kg/lb) Cocoa hopper capacity (kg/lb) Capacité trémies cacao (kg/lb)	Kakaopulverbehälterkapazität (kg/lb) Capacidad de las tolvas cacao (kg/lb) Capacidade das tremilhas cacao (kg/lb)	0,8 / 1.8
Larghezza x Profondità x Altezza (mm / in) Width x Depth x Height (mm / in) Largeur x Profondeur x Hauteur (mm / in)	Breite x Tiefe x Höhe (mm/in) Longitud x Profundidad x Altura (mm/in) Largura x Profundidade x Altura (mm/in)	590 x 631 x 795 23.2 x 24.8 x 31.3
Peso (kg/lb) Weight (kg/lb) Poids (kg/lb)	Gewicht (kg/lb) Peso (kg/lb) Peso (kg/lb)	85 / 187.4
Potenza massima a 380-415V3N~ 50Hz Max. power at 380-415V3N~ 50Hz Puissance maximum à 380-415V3N~ 50Hz	Installierte Leistung bei 380-415V3N~ 50Hz Potencia máxima a 380-415V3N~ 50Hz Potência máxima a 380-415V3N~ 50Hz	4100 - 4800 W
Potenza massima a 220-240V~ 50Hz Max. power at 220-240V~ 50Hz Puissance maximum à 220-240V~ 50Hz	Installierte Leistung bei 220-240V~ 50Hz Potencia máxima a 220-240V~ 50Hz Potência máxima a 220-240V~ 50Hz	3100 - 3600 W OPT
Potenza massima a 208-240V~ 60Hz Max. power at 208-240V~ 60Hz Puissance maximum à 208-240V~ 60Hz	Installierte Leistung bei 208-240V~ 60Hz Potencia máxima a 208-240V~ 60Hz Potência máxima a 208-240V~ 60Hz	3400 - 4300 W



CHOCOLATE