



made to last for years

PEGASO

MOD 3035



Made in Italy 

CE

PEGASO

MOD 3035

Dimensions L 320 x H 400 x P 270 mm

Net weight 12,6 Kg

Power 1200 Watt

Voltage 230V - 50 hz / 115V - 60 hz



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Macchina da caffè Espresso con esclusivo portafiltro "Quick Mill" a corsa fissa e tenuta con guarnizione OR.
- Esclusivo termoblocco in metallo con doppio controllo termostatico e termofusibile di sicurezza.
- Prelievo illimitato di vapore e acqua calda. Lancia vapore completa d'areatore per scaldare bevande ed ottenere "Cappuccini".
- Manometro di controllo bar erogazione caffè.
- Carrozzeria interamente in acciaio Inox lucido mirror.
- 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.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Espresso machine with the exclusive filter holder "Quick Mill" with fixed tightening and sealing through O-ring.
- Exclusive metal thermo-block with double thermostatic control and safety thermo-fuse.
- Unlimited steam and hot water withdrawal. Steam nozzle complete with aerator for heating beverages and the preparation of "Cappuccino".
- Bodywork completely made of polished stainless steel mirror.
- Gauge to control bar during coffee brewing.
- Electronic control-board for all functions.
- Automatic coffee grinder for coffee beans with low motor speed, with grinding regulation and electronic quantity dosing-system.



TECHNISCHE DATEN:

- Espressomaschine mit exklusivem Siebträger "Quick Mill" mit O-Ring-Dichtung.
- Exklusiver Thermoblock aus Metall mit doppel thermostatischer Kontrolle und Schmelzsicherung.
- Unbeschränkte Dampf- und Heisswasserentnahme. Dampfauslass komplett mit Schäumhilfe um Getränke aufzuwärmen oder für die Zubereitung von "Cappuccino".
- Maschinenkörper vollständig aus glänzendem und mattem Edelstahl mirror.
- Manometer für Barkontrolle während Kaffeeausgabe.
- Elektronische Funktionskontrollkarte.
- Automatische Kaffeemühle für Kaffeebohnen mit niedriger Umdrehungszahl des Motors, mit Mahleinstellung und elektronischer Dosierung der Menge.



< 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, riduce 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.

< Mit dem exklusiven QUICK MILL SYSTEM für kleine professionelle Kaffeemaschinen wird die beste Kaffeequalität mit idealer Temperatur erreicht. QUICK MILL SYSTEM erlaubt die ideale Temperaturentnahme in sehr kurzer Zeit, 45/50 Sekunden, vermindert die Kalkablagerung und ändert das Kaffeearoma nicht. Mit QUICK MILL SYSTEM ist eine unbeschränkte Dampferzeugung möglich.