

PUNTO EQUO

Macchine professionali da bar in comodato gratuito

Per il bar che vuole offrire il perfetto espresso italiano, solidale e biologico, con la fornitura della macchina e l'assistenza

PUNTO EQUO propone un servizio di **macchine per espresso da bar professionali**, complete del macinadosatore, dell'addolcitore dell'acqua e altre attrezzature. Le attrezzature sono in comodato d'uso gratuito, seguite dal nostro **servizio di assistenza** senza alcun onere per il cliente.

Il **caffè in grani**, torrefatto in Italia, proviene da produttori del commercio **equo** ed è **biologico**. Completano l'offerta le bustine di zucchero equo, l'orzo, il deca, la macchina per i solubili, la fornitura di tazzine personalizzate, i portatovaglioli e i supporti di comunicazione.



Attrezzature e assistenza

Macchina professionale, macinadosatore e servizio di assistenza.

La **macchina** per espresso professionale da bar può essere **a uno, due o tre gruppi caffè**, secondo le dimensioni e le esigenze del locale.

Il **macinadosatore** è dimensionato in base alla macchina.

La macchina può essere allacciata a un addolcitore o a una cartuccia decalcificante fornita.

In base alle esigenze possono essere definiti altri aspetti di servizio, quale l'aggiunta di una **macchina per i solubili**, di una cioccolatiera, di una lavatazzine o di altre attrezzature.

Il nostro servizio di assistenza garantisce un funzionamento sempre ottimale delle macchine.

Punto Equo società cooperativa

Sede legale: via F. Caracciolo 74, 20155 Milano — R.E.A.: 1837546 — P. IVA, C.F. e Iscrizione Registro Imprese: 05648680964
tel.: 340 28 55 826 — fax: 178 27 56 364 — e-mail: info@puntoequo.org — sito: www.puntoequo.org

PUNTO EQUO

I prodotti

Caffè certificati bio e Fairtrade, dalle cooperative di produttori nel sud del mondo, e altri prodotti da bar di filiera etica

Sono **disponibili diverse miscele** di caffè, tutte biologiche e tutte eque e solidali. Sono diversi i gusti, la composizione, le provenienze dei chicchi e i progetti coinvolti. Oltre al caffè sono disponibili **altri prodotti**, quali le bustine di zucchero equo e solidale, le cioccolate, i tè e le tisane in filtro, il caffè d'orzo, il decaffeinato e i solubili, come il caffè al ginseng.

PUNTO EQUO è una cooperativa di commercio equo specializzata nei servizi legati al caffè: distributori automatici, macchine a cialde (per ufficio, famiglia e ristorazione), macchine da bar.

Per informazioni, ordini e preventivi

Simone Arcangeli

tel. 346 81 90 184

simone.arcangeli@puntoequo.org

www.puntoequo.org

Punto Equo società cooperativa

Sede legale: via F. Caracciolo 74, 20155 Milano — R.E.A.: 1837546 — P. IVA, C.F. e Iscrizione Registro Imprese: 05648680964
tel.: 340 28 55 826 — fax: 178 27 56 364 — e-mail: info@puntoequo.org — sito: www.puntoequo.org



La Ducale di sempre a risparmio energetico



Descrizione: La storica Ducale, completamente in acciaio verniciato, disponibile in versione elettronica con **Tecnologia Energy** per il risparmio energetico. Di serie il sistema di miscelazione che permette di ridurre i cali di prestazione della macchina in presenza di forti richieste di acqua calda.

Colori ● Nero Goffrato

Caratteristiche tecniche generali:

Gruppi	2	3
Tecnologia Energy programmabile	✓	✓
Miscelatore acqua calda	✓	✓
2Manometri, 1Caldaia e 1Pompa (autofrenate)	✓	✓
Filtro su pompa	✓	✓
Lance vapore Inox	2	2
Lancia acqua calda	1	1
Vetrolivello	✓	✓
Autolivello	✓	✓
Pompa volumetrica incorporata	✓	✓
Rubinetto scarico caldaia	✓	✓

Dati tecnici:

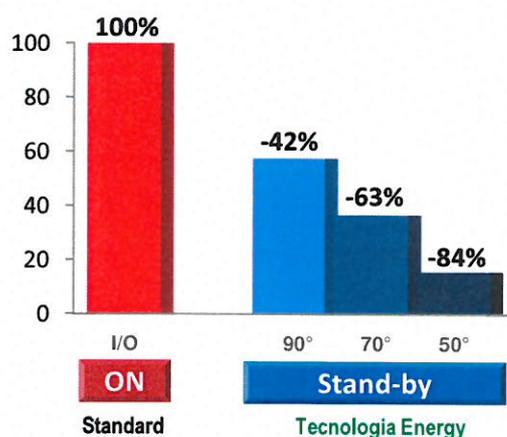
Gruppi	2	3
Dimensioni (LxPxH) cm	77x57x45	101x57x45
Potenza (W)	3500	4000
Alimentazione (V)	230-400	230-400
Caldaia (L)	10,4	19,7

Optionals e Accessori

Scaldatazze
Contabattute
Powersteam
Cappuccinatore
Addolcitore Manuale
Addolcitore Automatico
Portafiltro per caffè in cialde
Portafiltro per caffè in capsule
Portafiltro per caffè americano

Tecnologia Energy

Consumi di energia ridotti fino all' 84%



La **Tecnologia Energy** consente un significativo risparmio di energia elettrica. Il controllo elettronico della temperatura della caldaia riduce drasticamente i consumi di energia elettrica nei momenti di minor utilizzo della macchina.

I nostri studi, basati sulla simulazione delle condizioni di normale utilizzo dell'attrezzatura, dimostrano la possibilità di ottenere consistenti risparmi nei consumi di energia elettrica fino a:

42%
÷
84%

ricavato dal controllo elettronico della temperatura della caldaia attivando la funzione stand-by, che consente inoltre il mantenimento della temperatura ottimale per il rapido ripristino della temperatura di esercizio



Konico



Istantaneo



Piano Ø83



Piano Ø63

I Macinadosatori per ogni necessità

Descrizione: La linea di macinadosatori Doge si contraddistingue per la sua varietà che permette di avere macinadosatori adatti ad ogni richiesta. Con le macchine in acciaio speciale questi macinadosatori permettono una macinatura sempre impeccabile. Tutta la linea ha pressino e contabattute di serie, a richiesta la possibilità di avere montato il pressino telescopico.

Caratteristiche tecniche:

Modello	Doge Konico	Doge Subito	Doge 83	Doge 63
Versione	automatico	istantaneo	automatico	automatico
Macine	coniche	piane	piane	piane
Misura Macine Ø (mm)	61	63	83	63
Produzione (Kg)	12	4	7	4
Regolazione micrometrica continua	✓	-	-	-
Contabattute	✓	✓	✓	✓
Pressino	✓	✓	✓	✓
Corpo alluminio lucidato	✓	✓	✓	✓
Versione Drogheria	-	-	-	✓

Colori disponibili:

Modello	Doge Konico	Doge Subito	Doge 83	Doge 63
Inox	✓	✓	✓	✓
Nero Lucido	-	✓	✓	✓
Nero gofrato	✓	-	✓	✓
Grigio	-	✓	✓	✓
Bianco	-	-	✓	✓
Rosso	-	-	✓	✓

Dati tecnici:

Modello	Doge Konico	Doge Subito	Doge 83	Doge 63
Dimensioni (LxPxH)cm	21x38,5x64	21x38,5x62	21x38,5x62	21x38,5x62
Peso (Kg)	18	15,5	16	16
Capacità Campana (Kg)	2	2	2	2
Giri motoreRPM	350	1400	1400	1400
Potenza Motore (W)	550	350	350	350
Alimentazione (V)	400	115-230-400	115-230-400	115-230-400