










PONY ESPRESSO - STELLA



PONY ESPRESSO	STELLA	
		<ul style="list-style-type: none"> Für den professionellen Gebrauch in kleiner Gastronomie, für die anspruchsvolle Privatpersonen und Büros bestimmt Für die Benutzung von Einzelportionen (Cialda, Pods Typ: E.S.E.) (PONY ESPRESSO) bzw. für gemahlene Kaffee angepasst (STELLA) Mit professioneller Technik ausgestattet: zwei voneinander unabhängige 1 Liter-Boiler, Programmierung von zwei Kaffeemengen und des Dampfs, mit Festwasseranschluss oder als Tankversion (Kit) Nachdem das System für die Benutzung von Einzelportionen (Standard E.S.E.) auf der PONY ESPRESSO ausgelegt ist, erhalten Sie eine gleichbleibende Spitzenqualität in Ihrer Tasse

Die Trümpfe der "PONY ESPRESSO" und "STELLA"

Beschaffenheit	Optionen
<ul style="list-style-type: none"> 2 voneinander unabhängige 1 Liter Boiler ermöglichen separate Einstellungen der Temperatur für Kaffee und Dampf. Gltzg. Bezug möglich. 	<ul style="list-style-type: none"> Kit Wassertank Für den Fall, dass kein Festwasseranschluss möglich ist 
<ul style="list-style-type: none"> Programmierung von 2 unterschiedlicher Kaffeemengen erlauben es dem Benutzer die gewünschte Menge in der Tasse zu hinterlegen 	<ul style="list-style-type: none"> Kit "Mahlkaffee" bei der "PONY ESPRESSO"  
<ul style="list-style-type: none"> 1 x Bewegliche Dampfduse aus Teflon, gutes Handling und einfachste Reinigung. Alle Elemente lassen sich unkompliziert abnehmen und mit Wasser säubern. 	<ul style="list-style-type: none"> Kit Auto-Cappu Automatisches Ansaugen der Milch aus z.B. Tetrapack.  
<ul style="list-style-type: none"> Tassenwärmer für bis zu 12 Espressotassen 	  
<ul style="list-style-type: none"> Patentierter UNIC drehbarer Siebträger Nach dem Espresso Bezug wird die verbrauchte Portion in ein Auffangbehälter transportiert. Dies geschieht automatisch und verhindert jeden Kontakt zu Schmutz und Nässe. Dieses Patent ist sehr pflegeleicht, robust und gut zu reinigen. 	
<ul style="list-style-type: none"> Kraftvoller Cappuccinatore - einfache Bedienung Perfekter Milchschaum für Ihrem Cappuccino - auf Knopfdruck! Einfach ein Behälter mit kalter Milch unter die Lanze stellen - ein Knopfdruck - und schon erhalten Sie herrlichen Milchschaum. 	
<ul style="list-style-type: none"> Automatische STOP-Vorrichtung Wassermangeln 	
<ul style="list-style-type: none"> Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 	
<p>PONY ESPRESSO System für den Gebrauch von standard E.S.E. Legen Sie Ihre Einzelportion (Cialda, POD-E.S.E.) auf den Siebträger, drehen diesen ein wenig und Sie erhalten den perfekten, cremigen Espresso.</p>	
<p>STELLA System für gemahlene Espresso. Herrliche Crema mit Pulverkaffee.</p>	

Technische Daten						
	Breite	Tiefe	Höhe	Gewicht	Volt	Leistung
PONY ESPRESSO standard	26 cm 10 ¼ in	40 cm 15 ¾ in	30.5 cm 12 in	22 kg 50 lbs	110 V / 60Hz	1350 W
PONY ESPRESSO Kit Wassertank	26 cm 10 ¼ in	40 cm 15 ¾ in	39 cm 15 ½ in	22 kg 50 lbs	200 V / 50Hz	1350 W
STELLA standard	26 cm 10 ¼ in	40 cm 15 ¾ in	30.5 cm 12 in	22 kg 50 lbs	220 V / 60Hz	1650 W
STELLA AKit Wassertank	26 cm 10 ¼ in	40 cm 15 ¾ in	39 cm 15 ½ in	22 kg 50 lbs	230 V / 50Hz	1800 W
					240 V / 50Hz	1950 W

- info@unic-sa.com

UNIC SAS - Z.I. 4ème RUE – B.P.425 - 06515 CARROS CEDEX 1 – France - Tél : +33 (0)4 92 08 62 60 - Fax : +33 (0)4 93 29 24 23 - www.unic-sa.com

Deutschland: Lutz M. Arendt - Mobil: +49 172 1012413 - E-Mail: l-arendt@unic-sa.com