



Profitec Pro 300

38810102

Den kompakte maskine med høj temperatur præcision fra tyske ProfitecPro 300 maskinen giver dig mulighed for at brygge og steame på samme tid men med en høj fokus på espressobrygget og temperatur stabiliteten heraf. Maskinens mindre formfaktor betyder at der er tale om mindre kedler i maskinen. Dette betyder steamkraften er mindre og at dette ikke er maskinen som anbefaels hvis man ofte skal lave espresso til mange, til gengæld har du en mere energieffektiv maskine med hurtigere opvarmnings tid.

Varen

Dimensioner (B x D x H)	385 x 255 x 415 mm (HxBxD)
Vægt	18kg
Vandtilslutning	Påfyldelig

