

Infuseur manuel à café en sachet de qualité commerciale My Café^{MC}

Caractéristiques



Modèle MCP

Dimensions: 12,47 po H x 7,78 po L x 10,66 po P
(31,67cm H x 19,76cm L x 20,08cm P)

Infuseur manuel à café en sachet My Café

- Tiroir à sachet de café breveté qui accepte la plupart des sachets allant de 45 à 61 mm. Un modèle commercial capable d'infuser à la fois du café et du thé.
- Infusion rapide – environ 30 secondes. Réservoir chauffant en acier inoxydable muni d'un thermostat pour conserver l'eau à la température d'infusion idéale.
- Buse brevetée conçue pour extraire toute la saveur et les agents aromatiques du café.
- Bouton pour le thé doté de la technologie Pulse-Brew^{MC} pour saturer les sachets de thé.
- Permet d'infuser de 4 à 12 oz (de 118 à 355 ml) de café ou de thé à la force voulue en ajustant le bouton de réglage des portions et de la quantité.
- Simple d'utilisation et d'entretien grâce au réservoir d'eau amovible et au couvercle à coulisse pour verser l'eau.
- Tiroir à sachet qui évite de se salir et de se mouiller les mains.
- Réservoir d'eau d'une capacité de 46 oz (1360 ml).
- Le tiroir à sachet, le réservoir, le couvercle et le plateau perforé vont au lave-vaisselle.
- Comprend deux tiroirs à sachet pour éviter la transmission des saveurs.
- Économiseur d'énergie qui réduit la température du réservoir pendant les temps morts.

Pour les fiches techniques ou pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter notre site Web, à l'adresse www.bunn.com.

Étapes simples pour préparer cafés, thés et autres boissons chaudes savoureuses

1re étape

Après avoir rempli le réservoir, appuyez sur le bouton situé sur le dessus de l'infuseur et ouvrez le tiroir à sachet.



2e étape

Insérez le sachet dans le tiroir et poussez sur le tiroir pour le verrouiller en place.



3e étape

Appuyez sur le bouton d'infusion de café pour démarrer l'infusion à l'aide de l'eau sous pression pour une extraction optimale.



4e étape

Environ 30 secondes suffisent pour produire votre délicieuse boisson!



- Réduisez les pertes en infusant votre boisson une tasse à la fois.
- Le tiroir à sachet va au lave-vaisselle et se charge et se vide d'une seule main.
- Aucune mouture à mesurer et aucune carafe à nettoyer.
- Distribution d'eau chaude pour boissons chaudes comme les cappuccinos, chocolats chauds et soupes.

OU

Appuyez sur le bouton d'infusion de thé pour mettre en fonction le système d'infusion Pulse-Brew^{MC}

Modèle

MCP

Homologation



Breveté

09/06

A7.1

Spécifications

CANADA

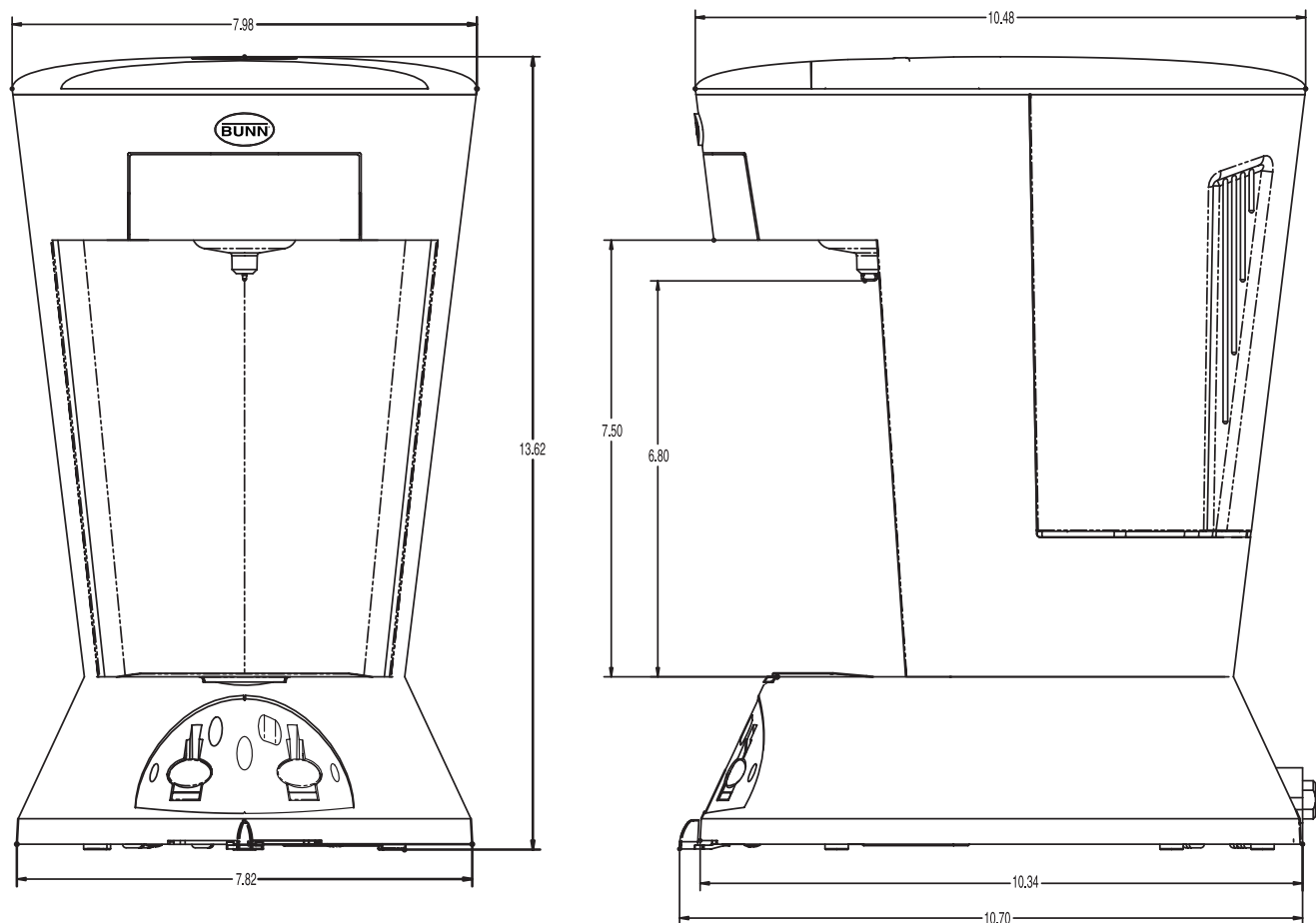


Modèle	No. de produit	Tension Réelle	Intensité	Puissance de l'élément totale	Puissance totale	Capacité d'infusion	Volume (pi ³ /m ³)	Poids lb/kg	Cordon d'alimentation
MCP	35400.6000	120	12	1450	1500	60, tasses de 8 oz (237 ml) / heure	1,36/ ,038	9,75/ 4,4	Oui*
MCP†	35400.6001	120	12	1450	1500	60, tasses de 8 oz (237 ml) / heure	1,36/ ,038	9,75/ 4,4	Oui*

†Modèle pour hautes altitudes (au-delà de 4000 pi d'altitude) *Cordon d'alimentation (NEMA 5-15P) sur les modèles 15 A, 120 V seulement. Capacité d'infusion basée sur une eau d'alimentation à 60 oF (15,6 oC) (chauffée à 140 oF/66 oC)

Électricité : Le modèle nécessite un raccordement à un circuit bifilaire mis à la terre, 120 V, monophasé, 60 Hz.

Tuyauterie : Requiert aucun raccordement de tuyauterie.



Bunn-O-Matic Corporation of Canada - 280 Industrial Pkwy. S. Aurora, Ontario L4G 3T9 • 905-841-2866 • Fax 905-841-2775 • www.bunn.com

En ce qui a trait à ses produits, BUNN est engagée en permanence dans des travaux de recherche et développement. Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications aux spécifications techniques et à la conception de nos produits sans préavis. Ces révisions ne confèrent aucunement le droit au client de se prévaloir de ces modifications, améliorations ou remplacements liés à du matériel dont il aurait déjà fait l'acquisition. Toutes les dimensions sont exprimées en pouces.

Bunn Corporation détient tous les droits d'auteur associés aux équipements et accessoires présentés dans cette publication. Veuillez contacter la compagnie Bunn pour demander la permission de reproduire toute partie de cette publication.