

LAVAZZA
ESPRESSO POINT

EP2302



Le plaisir d'un véritable espresso,
le plaisir d'une véritable pause.

L'association entre un excellent café et l'avancée
technologique, pour un résultat parfait.
Le percolateur Lavazza Espresso Point EP2302
au design Pininfarina est idéal pour les petites
entreprises, les bureaux et la petite restauration.



ESP 
ESPRESSO • SERVICE • PROXIMITÉ

Lavazza Espresso Point, le café dans ses plus belles expressions

EP2302

Un design parfait, un espresso incomparable !

Élégant, le percolateur EP2302 vous permet de préparer un espresso de qualité en quelques gestes simples. Muni d'un doseur volumétrique, vous réalisez des espresso, café et thé rapidement.

Un mélange pour chaque goût...

Une large sélection d'excellents mélanges Lavazza, afin de satisfaire les goûts les plus divers, dans le respect de la tradition italienne.

... et même Di più !

Une gamme de boissons complémentaires de grande qualité et aux parfums multiples, afin de satisfaire les goûts des consommateurs les plus exigeants.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation électrique : 230V, 50Hz
- Puissance : 630W
- Matériau : polycarbonate
- Capacité du réservoir : 3500cc
- Fonctionne exclusivement avec les capsules Lavazza Espresso Point
- Démarrage par touche de sélection : 2 touches de présélection pré-réglées (court et moyen) et 1 touche libre
- Éjection automatique de la capsule usagée
- Tiroir récupérateur de gouttes
- Bac récupérateur de capsules usagées
- Chaudière sèche avec décompression dans le bac à eau
- Éclairage dans le compartiment à tasse
- Signal lumineux en cas de problème technique
- Possibilité de connexion avec la machine EP2400 et monnayeur
- Compteur pour contrôler la consommation de café
- Contrôle automatique du niveau d'eau



LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR	POIDS
31cm	35cm	28cm	9,5Kg