

# MACCHINA ESPRESSO READY 420



## CARATTERISTICHE TECNICHE:

Questa macchina a 2 gruppi è stata studiata per ottenere un ottimo caffè espresso italiano e cappuccino utilizzando il pratico sistema a cialde o capsule monodose o bidose (a richiesta può essere allestita anche per caffè macinato). READY 420 PRO 2 è progettata per garantire affidabilità, lunga durata e bassa manutenzione; costruita in lamiera d'acciaio, verniciata a polveri epossidiche termoindurenti, con colori metallizzati (a richiesta acciaio inox), è corredata di:

- Una caldaia di tipo professionale in acciaio inox
- Due gruppi indipendenti di erogazione caffè (allestiti per cialde o capsule monodose o bidose, oppure, a richiesta, per caffè macinato)
- Cappuccinatore automatico con sistema di lavaggio
- Lancia vapore professionale girevole
- Tubo erogazione acqua calda
- Piano superiore scaldatazze
- Manometro
- Serbatoio da 5 lt. con indicatore ed arresto per mancanza acqua (a richiesta possibilità di collegamento alla rete idrica) La macchina è prodotta in versione CL (classica con dosatura manuale) o DA (con dosatura automatica tramite contatore volumetrico) allestita con:
  - Caldaia vapore in acciaio inox da 1,7 lt. con resistenza da 1300 W
  - Gruppi caffè "sistema con scambiatore di calore" con resistenze di 650 W cadauno
- Alimentazione: (220/240 V. - 50/60 Hz.)
- Potenza totale installata 2700 W

## TECHNICAL FEATURES:

*This two groups unit has been studied in order to obtain an excellent espresso coffee, like at the cafeteria, and creamy cappuccinos thanks to the practical pod/plastic capsule systems (single dose as well as double). The version using ground coffee is also available on demand.*

*READY ESPRESSO & CAPPUCCINO 420 PRO 2, designed as to ensure reliability, long last and low maintenance is made of steel plate and painted with thermosetting epoxy powder, it is available in metal colours (stainless steel version on demand) and is equipped with:*

- One professional boiler in stainless steel
- Two independent coffee delivery units (for pods or plastic capsules or ground coffee on demand)
- Automatic milk frother with self cleaning device
- Built-in swivelling steam pipe
- Hot water pipe
- Upper heated cup tray
- Pressure gauge
- 5 litres water tank and lack of water warning device (direct connection to the water mains on demand) The unit is manufactured in two versions - CL (classic - with manual proportioning) and DA (automatic proportioning by means of flowmeter):
  - 1,7 lt. stainless steel boiler for steam - with 1300W heating element
  - Coffee delivery units with thermoblocks - 650W heating element each
- Feeding: (220/240 V. - 50/60 Hz.)
- Max. power 2700 W

**ReKico**  
pausacaffé





**MACCHINA  
ESPRESSO  
READY 420**

**ReKico**  
pausacaffé