

M100i

TurboMilk



DT/2 DT/3

- **i-INTELLIGENT:** une qualité et une performance garanties pour tous les utilisateurs. La M100i est conçue pour accompagner les gestes et processus manuels lors de la préparation du café et du cappuccino, même pour les personnes les moins expérimentées.
- **i-INTERFACE OPTIMIZATION:** avec les nouvelles fonctions intelligentes, le travail du barista n'a jamais été aussi facile. La M100i minimise le risque d'erreur dans la préparation de vos boissons.
- **i-INNOVATIVE:** le haut niveau technologique proposé par la nouvelle M100i garantit des prestations de grande qualité dans la préparation du café et des boissons à base de lait chaud et froid.
- Le **BDS (Barista Drive System)** pour aider le barista à choisir la bonne sélection: le moulin reconnaît automatiquement le porte-filtre simple ou double et moud la dose parfaite; la machine guidera ensuite le barista pour sélectionner la touche permettant une extraction parfaite.
- Le **TurboMilk:** nouveau système pour la gestion du lait monté chaud ou froid pour des résultats bluffants.



Noire

Aluminium

Blanche

Design by Valerio Cometti + V12 Design

Caractéristiques	DT/2	DT/3
Lances vapeur	1	1
Sortie eau chaude	1	1
Sélections eau chaude	3	3
Capacité chaudière (litres)	10	10
Capacité chaudières café indépendantes (cc)	400	400
Résistance boilers café (W)	800	800

Informations techniques	DT/2	DT/3
Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	817 x 559 x 570	1017 x 559 x 570
Poids (kg)	95	109
Puissance installée	220-240V~ 220-240V3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	6700 - 8000

Options	DT/2	DT/3
Verres hauts	✓	✓





M100i

TurboSteam Cold Touch

DT/2

DT/3



- **i-INTELLIGENT**: une qualité et une performance garanties pour tous les utilisateurs. La M100i est conçue pour accompagner les gestes et processus manuels lors de la préparation du café et du cappuccino, même pour les personnes les moins expérimentées.
- **i-INTERFACE OPTIMIZATION**: avec les nouvelles fonctions intelligentes, le travail du barista n'a jamais été aussi facile. La M100i minimise le risque d'erreur dans la préparation de vos boissons.
- **i-INNOVATIVE**: le haut niveau technologique proposé par la nouvelle M100i garantit des prestations de grande qualité dans la préparation du café et des boissons à base de lait chaud et froid.
- Le **BDS (Barista Drive System)** pour aider le barista à choisir la bonne sélection: le moulin, par exemple le **Magnum on Demand Touch Wireless BDS** (page 13), reconnaît automatiquement le porte-filtre simple ou double et moule la dose parfaite; la machine guidera le barista pour sélectionner la touche permettant une extraction parfaite.
- Le **TurboSteam Cold Touch**: tout nouveau revêtement extérieur isolant et anti adhérent appliqué sur la buse vapeur du TurboSteam. La buse reste froide avant, pendant et après la sortie de la vapeur et aussi pendant la production de la mousse de lait. Le nettoyage est ainsi également assuré en toute sécurité.



Noire

Aluminium

Blanche

Design by Valerio Cometti + V12 Design

Caractéristiques	DT/2	DT/3
Lances vapeur	1 + TS Milk4	1 + TS Milk4
Sortie eau chaude	1	1
Sélections eau chaude	3	3
Capacité chaudière (litres)	10	10
Capacité chaudières café indépendantes (cc)	400	400
Résistance boilers café (W)	800	800

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	817 x 559 x 570	1017 x 559 x 570
Poids (kg)	95	109
Puissance installée	220-240V~ 220-240V3~ 50/60Hz (W) 380-415V3N~	6700 - 8000

Options

Verres hauts	✓	✓
--------------	---	---

