

# PERFETTA

เครื่องชงออกแบบ  
ให้เหมาะสำหรับธุรกิจ  
ร้านอาหาร ด้ามจับที่ออกแบบ  
มาสำหรับการทำเมนูเอสเปรสโซ่  
ในแก้ว Perfetta ทรงสูง  
ขนาด 13 เซนติเมตร จึงเป็น  
เครื่องดื่ม take away  
ที่ถูกต้องหลายคน

- ออกแบบโดยใช้ทองเหลือง 2 กิโลกรัม ช่วยในการชง และควบคุมระบบแรงดันน้ำแบบ infusion-extraction
- โครงสร้างทำด้วยสแตนเลสชุบสังกะสี ทนทานต่อการเกิดสนิม รวมไปถึงพื้นที่ด้านหน้าสำหรับเตรียมกาแฟ
- หม้อต้มทำจากทองแดง ด้วยระบบการถ่ายเทความร้อนแบบ thermal-siphon ทำเมนูได้ทั้งสองห้วงชง
- ก้านสตีลสแตนเลสปรับหมุนได้รอบทิศ มีทั้งหมด 2 ก้าน มาพร้อมกับก้านน้ำร้อนอีก 1 ก้าน
- ระบบป้อนน้ำในตัวเครื่อง ควบคุมระดับน้ำด้วยระบบไฟฟ้า



## Specification

ขนาด : 730x470x520 mm  
 น้ำหนัก : 55 กิโลกรัม  
 กระแสไฟฟ้า : 230 โวลต์/50-60 เฮิรตซ์  
 กำลังไฟฟ้า : 2800 วัตต์  
 ขนาด / วัสดุหม้อต้ม : 13 ลิตร / ทองแดง  
 ก้านน้ำร้อน : 1  
 ป้อนน้ำในตัวเครื่อง : มี  
 ด้ามจับของด้ามชง : 2 หัวสำหรับแก้วที่มีความสูง  
 ได้ถึง 13 เซนติเมตร



บริษัท : ซีพี บีแอนด์เอฟ (ไทยแลนด์) จำกัด สำนักงานใหญ่

185 ซอยวิภาวดีรังสิต 62 (ศรีรัศมิ์สุข) แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210

CP B&F (THAILAND) CO.,LTD Head Office

185 Soi Vibhavadee-Rangsit 62 (Si Rap Suk), Tarad-Bangkhen Sub-district, Laksi District, Bangkok 10210