



## ÜBERMILK ONE ESPECIFICACIONES TECNICAS

Übermilk One es una maquina que le dispensa leche y crema especialmente desarrollado para Horeca y cafe de especialidad.

Los objetivos son optimizar el flujo de trabajo, su velocidad y poder ofrecer la misma calidad de leche y crema en todo momento, aumentando la rentabilidad de su negocio

- Permite a cada usuario producir la crema perfecta
- Incrementa la productividad y ayuda al barista
- Gestion optima de la leche / menos deshechos
- Consistente, excelente calidad de la crema
- Cantidades ajustables individualmente
- Navegación intuitiva por el menú
- Limpieza semiautomática: duracion total approx. 30 min in 3 pasos, cada una de las cuales se indica mediante las estadísticas automáticas de la maquina
- Estadísticas automáticas de productos realizados
- Certificado HACCP de riesgo puntos críticos

### Datos

### Übermilk ONE

Ancho x alto x profundo .....	180 mm x 540 mm x 485 mm
Weight .....	25 kg
Voltage .....	220-240 V
Consumo .....	3100 W
Frecuencia .....	50/60 Hz
Temperatura ambiente .....	+10°C to +40°C
Ajuste de temperatura .....	Limite de 55°C - 68°C (recomendada 65°C)
Longitud del tubo transporte leche .....	Max. 2 m
Diámetro del tubo .....	6 mm
Rendimiento .....	1,3 litros por minuto / 250 bebidas por hora
A tener en cuenta para la instalación de Übermilk .....	La linea del dispositivo debe colocarse por separado

