

PRODUCT COLLECTION
DE

modbar®

MODBAR DNA

Modbar ist der ursprüngliche Hersteller des Under-Counter-Espresso-Brühsystems. Seine wunderschönen Espresso-Maschinen beziehen Alle in das Café- Erlebnis ein, was den Kern unserer DNA und unseres Markenversprechens entspricht. Um diesem Versprechen gerecht zu werden, bieten wir:

- Innovative Designlösungen für bestmöglichen Workflow und Effizienz.
- Kundenunterstützung bei der Planung Ihres Café-Designs.
- Kundenunterstützung bei der Umsetzung Ihres Café-Erlebnisses.
- Konsistente und zuverlässige Espressomaschinen.
- Außergewöhnlicher Kundenservice und Zuverlässigkeitsgarantie.

Unsere Kunden sind Café-Designer, Unternehmer, Architekten und erfahrene Baristi. Was Sie alle mit Modbar erreichen möchten, ist die Gestaltung eines erstklassigen Espressobar-Ambientes durch ein Premium-Produkt für Ihre Kunden.

Heutzutage sind Kaffeeliebhaber auf der dauerhaften Suche nach entspannten, hochqualitativen und kundenorientierten Café-Erfahrungen. Zugleich wird die Definition einer Kaffeebar von Designern und Architekten ständig neu erfunden.

Mit Modbar werden Kaffeebars nicht unbedingt als solche empfunden. Das Aufbrühen eines Espresso aus einem Modbar-Tap wird von Kunden als zauberhafter Moment wahrgenommen.





modbar

ESPRESSO SYSTEM AV

Das eleganteste und beständigste Under-Counter-Modul auf dem Markt.
Herstellung und Vertrieb in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit La Marzocco.



Modbar Espresso AV steht für hohe Qualität und Ästhetik.
Unsere Under- Counter-Lösung bringt hervorragende Leistung mit schönem Design zusammen.
Bringen Sie Café-Besucher und Baristi zusammen, um ein wahres, mitreißendes Espresso-Erlebnis von der
Zubereitung bis hin zum Genuss in voller Transparenz zu schaffen.

EIGENSCHAFTEN

- Automatisches volumetrisches Aufbrühen für optimale Leistung
- optionale Waagen für Masse-Mode Aufbrühen
- Programmierbarer Hebel – 4 Positionen
- bis zu zwei Brühköpfe pro Modul
- Wasser-, Strom- und Abwasseranschlüssen für Wartung leicht zugänglich
- beheizte Brühgruppe
- PID-Temperaturregelung
- intuitives Display und Shot-Timer
- La Marzocco Siebträger
- individuell anpassbare Farben der Brühköpfen
- individuell anpassbare Materialien für Griff und Portfilter
- auch für den Heimgebrauch erhältlich

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Abmessungen	14 x 32 x 36 cm 5.5 x 12.5 x 14 in	41 x 38 x 22 cm 16 x 15 x 8.5 in	41 x 38 x 22 cm 16 x 15 x 8.5 in
Gewicht	10.5 kg 23 lbs	18 kg 40 lbs	16,5 kg 36.5 lbs
Volumen		2.8 l dualboiler	1.4 l

ELEKTRISCH	MOD 2 GR (CE)	MOD 2 GR (ETL)	MOD 1 GR
Spannung	208 - 240V	208 - 240V	208 - 240V / 110V
Ampere	14A max ¹	14.2A max ¹	7A / 14A
Leistung heizung	3227W max ¹	3264W max ¹	1520W
Frequenz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Phase	einphasig	einphasig	einphasig
Zertifizierungen	CE	ETL ²	ETL ² , CE, NSF

¹ 1 mod + 2 tap
² listed for electrical safety in US and Canada, complies with UL-197 and CSA22.2
listed for sanitation, complies with NSF/ANSI Standard 4

modbar

ESPRESSO SYSTEM EP

Setzen Sie ein sofortiges Design-Statement und behalten Sie gleichzeitig Leistung und Kontrolle. Cafés entscheiden sich für Modbar, damit Baristi und Kunden in einem offenen Raum interagieren können.



Espresso EP ermöglicht die vollständige Kontrolle über den gesamten Extraktionszyklus und ist darauf ausgerichtet, eine Vielzahl von Rezepten je nach Kundengeschmack aufzubrühen.

EIGENSCHAFTEN

- programmierbare Druckprofilierung
- manuelle und automatische Bedienmodi
- volumetrische Dosierung
- PID-Temperaturregelung
- 2 progressive Boiler
- automatische Spül- und Reinigungsprogramme
- beheizte Brühgruppe
- Kontrolle über Brühtemperatur und Druck
- intuitives Display
- beheizte Brühgruppe
- La Marzocco Siebträger
- Individuell anpassbare Brühkopffarben
- Individuell anpassbare Materialien für Griff und Siebträger

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD
Abmessungen	14 x 30 x 30 cm	41 x 36 x 14 cm
	5.5 x 12 x 12 in	16 x 14 x 5.5 in
Gewicht	7 kg	16 kg
	15 lbs	35 lbs
Volumen		1.2 l dualboiler

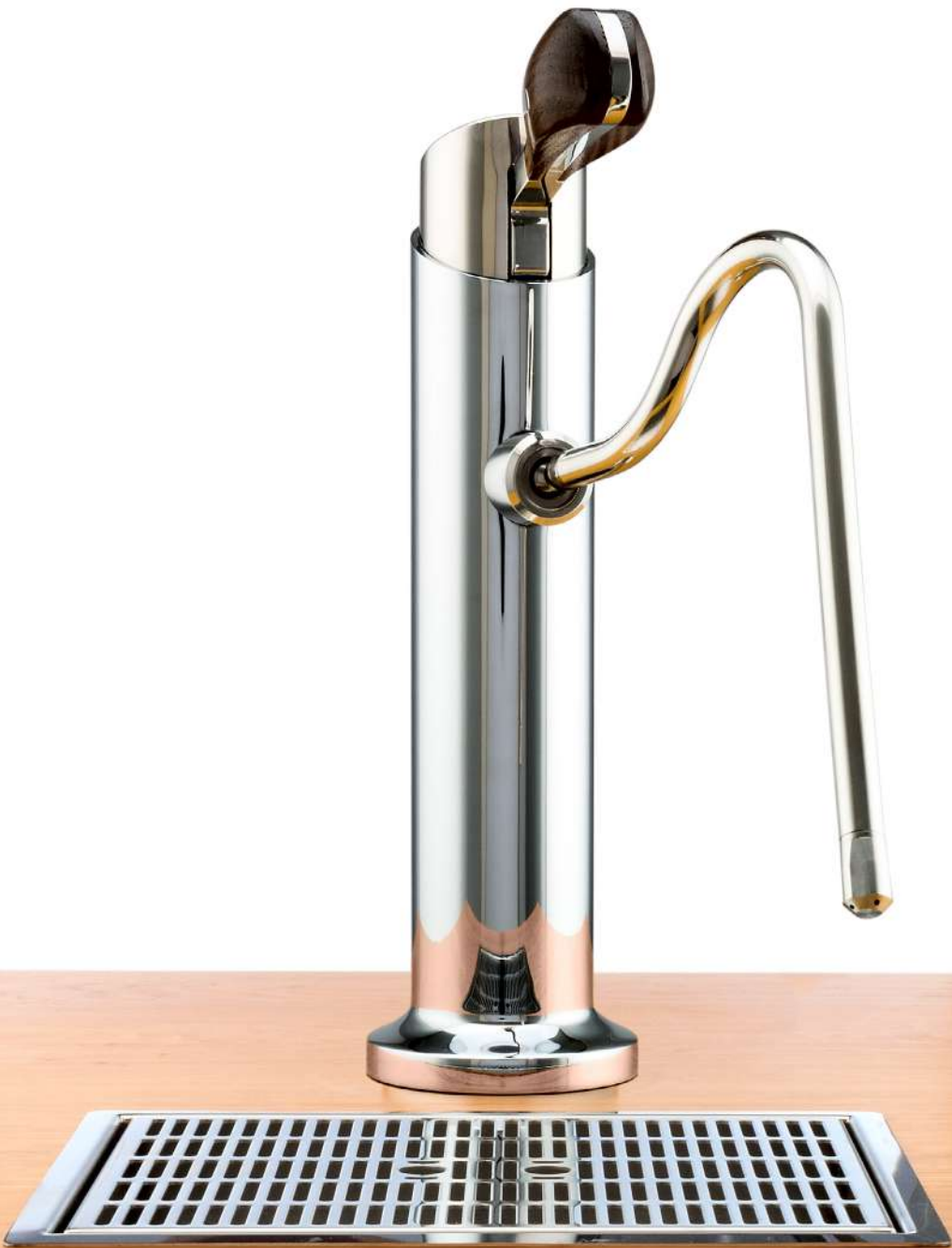
ELEKTRISCH		
Spannung	208v - 240v	
Ampere	15A (ETL) / 14A (CE)	
Leistung heizung	3300W	
Frequenz	50/60Hz	
Phase	einphasig	
Zertifizierungen	ETL ¹ , CE	

¹ listed for electrical safety in US and Canada, complies with UL-197 and CSA22.2
listed for sanitation, complies with NSF/ANSI Standard 4

modbar

STEAM SYSTEM

Modbar Steam ist mehr als nur eine Dampfstation.
Es bietet eine minimale, moderne Ästhetik gepaart mit Leistung und Kontrolle.
Lassen Sie Ihren Kunden die gesamte Zubereitung ihres Getränks mitverfolgen, vom Espresso bis zum Rosetta.



Platzieren Sie ein oder zwei Dampf Taps neben Ihrer Modbar Espresso, um eine traditionelle Espressomaschine zu gestalten. Sie können dennoch verschiedene Servicebereiche einrichten, die Ihrem Workflow entsprechen.
Cafés können speziell zugewiesene Dampfstationen einrichten, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden und den Durchsatz zu erhöhen.

EIGENSCHAFTEN

- Doppelwandige Pro-Touch-Dampflanze
- verbesserte Trockendampfleistung
- minimale Spülung erforderlich
- Refresh-Knopf für Wasserrückführung
- Anschlüsse auf der rechten Seite für einfachen Servicezugang
- Ergonomischer Griff, passend zur Espresso AV
- Individuell anpassbare Farben für die Brühköpfe
- anpassbare Materialien für Griff und Siebträger

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD
Abmessungen	9 x 32 x 34 cm	41 x 36 x 22 cm
	3.5 x 12.6 x 13.5 in	16 x 14 x 8.6 in
Gewicht	3.5 kg	18 kg
	7.7 lbs	40 lbs
Volumen		4.6 l

ELEKTRISCH	
Spannung	208v - 240v
Ampere	14.4A (ETL) / 13A (CE)
Leistung heizung	3310W (ETL) / 2705W (CE)
Frequenz	50/60Hz
Phase	einphasig
Zertifizierungen	ETL ¹ , CE

¹ listed for electrical safety in US and Canada, complies with UL-197 and CSA22.2
listed for sanitation, complies with NSF/ANSI Standard 4

modbar

POUR-OVER SYSTEM

Erweitern Sie Ihre Karte und Ihre Marge mit automatisierten Angeboten. Behalten Sie die volle Kontrolle an der Theke mit manuellem Brühverfahren und programmierbare Zubereitungen per Tastendruck.



Brühen Sie von Hand mit einer der beiden beiliegenden Brühspitzen. Speichern Sie außerdem der Maschine bis zu 15 verschiedene Rezepte, die Sie per einfachen Tastendruck abrufen können. Passen Sie die Durchflussmenge an Ihre bevorzugte Brüh- und Extraktionsmethoden an.

EIGENSCHAFTEN

- 15 programmierbare Rezepte
- zwei aktive Profile gleichzeitig
- automatisches und manuelles Brühverfahren
- einstellbares Durchflussventil
- volumetrische und zeitbasierte Dosierung
- Haltering und zwei Fächerdüsen
- Touchscreen und Joystick
- flexibler Schlauch und Dampflanze
- anpassbare Basisfarbe

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD
Abmessungen	18 x 23 x 45 cm	41 x 36 x 14 cm
	7x 9 x 17.5 in	16 x 14 x 5.5 in
Gewicht	6 kg	16 kg
	12 lbs	35 lbs
Volumen		1.2 l dualboiler (zero recovery) ¹

ELEKTRISCH	
Spannung	208v - 240v
Ampere	13A (ETL) / 11A (CE)
Leistung heizung	3000W
Frequenz	50/60Hz
Phase	einphasig
Zertifizierungen	ETL ² , CE

¹ @ 650ml/minuten wasserfluss
² listed for electrical safety in US and Canada, complies with UL-197 and CSA22.2 listed for sanitation, complies with NSF/ANSI Standard 4



W U S C H F A R B E N

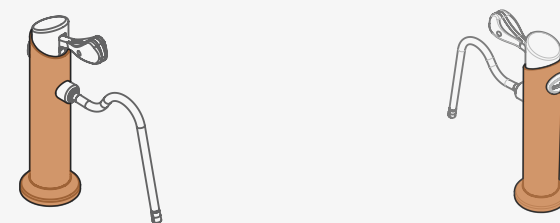
ESPRESSO AV



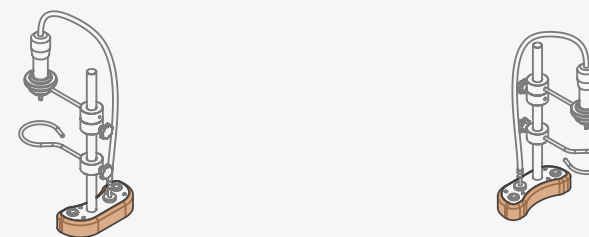
ESPRESSO EP



STEAM



POUR-OVER



modbar[®]

hello@modbar.com | www.modbar.com | @modbar

Modbar office | Riva Gulli 12, 34123 – Trieste, Italia

Modbar showroom | Via La Torre 14/H, 50038 – Scarperia e San Piero (FI), Italy

T. +39 040 9940001

All specifications are subject to change without notice.

WWW.MODBAR.COM