

PRODUCT COLLECTION
ES

modbar®

D N A M O D B A R

Modbar es el fabricante original de sistemas de extracción bajo encimera. Estas bonitas cafeteras de espresso abren el bar y mejoran la atención y servicio al cliente e incorporan a todo el mundo a la experiencia de la cafetería, que es el núcleo de nuestro ADN y promesa de marca.

Para cumplir esta promesa:

- Ofrecemos soluciones de diseño innovadoras para el flujo de trabajo y la eficiencia
- Ayudamos a los clientes a hacer realidad su visión en el diseño de la cafeteria
- Guiamos a nuestros clientes a diseñar una experiencia alrededor del café
- Producimos máquinas consistentes y fiables
- Ofrecemos un excelente servicio de atención al cliente y fiabilidad garantizada

Nuestros clientes -diseñadores de cafeterías, contratistas, arquitectos y expertos en hostelería- buscan en Modbar un producto de primera calidad que les ayude a crear un espacio icónico para sus clientes. Hoy en día, los amantes del café buscan constantemente experiencias relajadas, de alta calidad y centradas en el cliente.

Al mismo tiempo, diseñadores y arquitectos reinventan constantemente la definición de cafetería ampliando los límites de lo que puede llegar a ser. Con Modbar, las cafeterías no se perciben necesariamente como tales. Preparar un espresso en un grifo Modbar es percibido por los clientes como un momento mágico.





modbar

SISTEMA ESPRESSO AV

El equipo de espresso bajo encimera más elegante y consistente del mercado.
Diseñado y comercializado en total colaboración con La Marzocco.



Eleva la calidad y la estética con el Modbar Espresso AV,
nuestra solución bajo encimera que combina un excelente rendimiento con un diseño elegante.
Elimina las barreras entre invitados y anfitriones, y disfruta de un auténtico espresso
preparado con total transparencia e inmersión.

CARACTERÍSTICAS

- extracción volumétrica automática para un rendimiento óptimo
- básculas opcionales para métodos de extracción en modo masa
- palanca programable de 4 posiciones
- hasta dos grifos por módulo
- fácil acceso a las conexiones de agua, electricidad y desagüe para el mantenimiento
- unidad de extracción calefactada
- control de temperatura PID
- pantalla intuitiva y temporizador de extracción
- portafiltros La Marzocco
- colores de grifo totalmente personalizables
- acabados personalizables para el asa y el portafiltro
- también disponible en versión doméstica.

*solo mod 2 gr

FICHA TÉCNICA	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Dimensiones	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
Pesi	10,5 kg 23 lbs	18 kg 40 lbs	16,5 kg 36,5 lbs
Capacidad		2,8 l doble calderas	1,4 l
ELECTRICO	MOD 2 GR (CE)	MOD 2 GR (ETL)	MOD 1 GR
Spannung	208 - 240V	208 - 240V	208 - 240V / 110V
Amperios	14A max ¹	14,2A max ¹	7A / 14A
Potencia resistencia	3227W max ¹	3264W max ¹	1520W
Frecuencia	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Fases	mono	mono	mono
Certificaciones	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

Haz una declaración de diseño instantánea al tiempo que mantiene el rendimiento y el control.
Las cafeterías eligen Modbar para que baristas y clientes interactúen en un espacio abierto.



La Espresso EP permite un control total sobre todo el ciclo de extracción y se centra en la creación de una variedad de recetas basadas en los gustos de sus clientes.

CARACTERÍSTICAS

- perfil de presión programable
- modos manual y automático
- dosificación volumétrica
- control de temperatura PID
- 2 calderas progresivas
- programas automáticos de enjuague y limpieza
- unidad de extracción calefactada
- control de la temperatura y la presión de extracción
- pantalla intuitiva
- portafiltros La Marzocco
- colores de grifo totalmente personalizables
- acabados personalizables para el asa y los portafiltros.

FICHA TÉCNICA	TAP	MOD
Dimensiones	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
Pesi	7 kg	16 kg
	15 lbs	35 lbs
Capacidad		1.2 l doble calderas

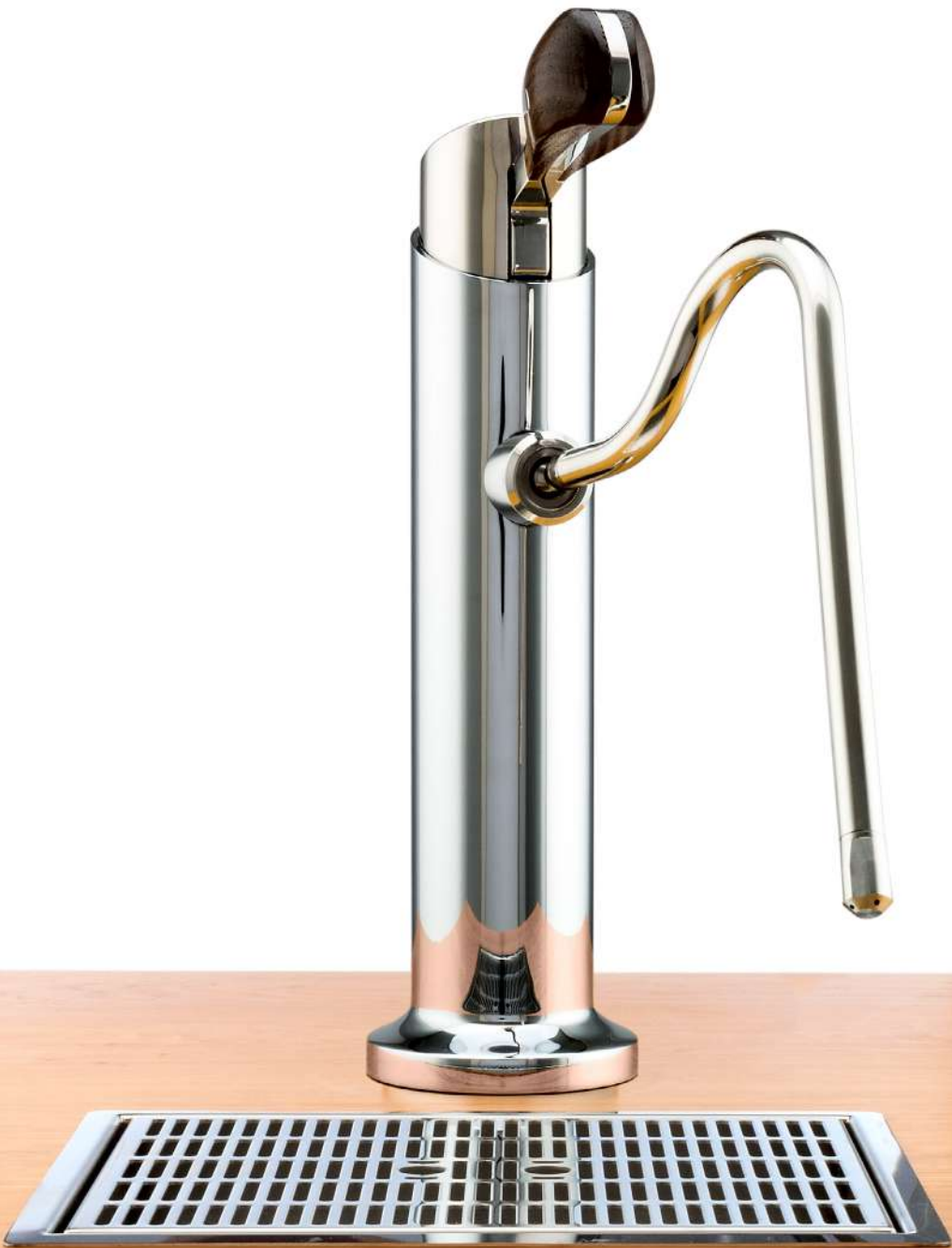
ELECTRICO	
Voltaje	208v - 240v
Amperios	15A (ETL) / 14A (CE)
Potencia resistencia	3300W
Frecuencia	50/60Hz
Fases	mono
Certificaciones	ETL ¹ , CE

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

SISTEMA DE VAPOR

Modbar Steam es mucho más que una simple extracción de vapor. Ofrece una estética minimalista y moderna combinada con potencia y control. Deja que tus clientes sigan toda la preparación tus bebidas, desde la extracción del espresso hasta la rosetta.



Recree una máquina de espresso tradicional añadiendo dos lanzas de vapor al lado de Modbar Espresso o configura distintas áreas de adaptadas al flujo de trabajo. Hay cafeterías que, en lugar de comprar una segunda máquina de espresso, añaden una o dos lanzas de vapor para aumentar el rendimiento.

CARACTERÍSTICAS

- boquilla de vapor Pro Touch de doble pared
- rendimiento de vapor seco mejorado
- necesidad mínima de vaciado
- botón de actualización para la recirculación del agua
- conexiones en el lado derecho para facilitar el mantenimiento
- Asa ergonómica diseñada a juego con Espresso AV
- colores de grifería totalmente personalizables
- acabados personalizables para el asa y el portafiltro."

FICHA TÉCNICA	TAP	MOD
Dimensiones	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
Pesi	3.5 kg	18 kg
	7.7 lbs	40 lbs
Capacidad		4.6 l

ELECTRICO

Voltaje	208v - 240v
Amperios	14.4A (ETL) / 13A (CE)
Potencia resistencia	3310W (ETL) / 2705W (CE)
Frecuencia	50/60Hz
Fases	mono
Certificaciones	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

Amplía el menú y los márgenes con ofertas automatizadas.
Mantén el control total en el mostrador con la elaboración manual
y las preparaciones programables con sólo pulsar un botón.



Prepara el café a mano con una de las dos boquillas de preparación incluidas.
También puedes guardar hasta 15 recetas diferentes en la máquina,
que podrás consultar con sólo pulsar un botón.
Personaliza el caudal para adaptarlo a tus métodos de elaboración y extracción preferidos.

CARACTERÍSTICAS

- Más de 15 recetas programables
- Dos perfiles listos para usar
- Modos de extracción automático y manual
- Válvula de control de flujo ajustable
- Dosificación volumétrica y por tiempo
- Anillo de soporte y dos boquillas de preparación incluidas
- Pantalla táctil y joystick
- Manguera y lanza flexibles
- Color de la base totalmente personalizable

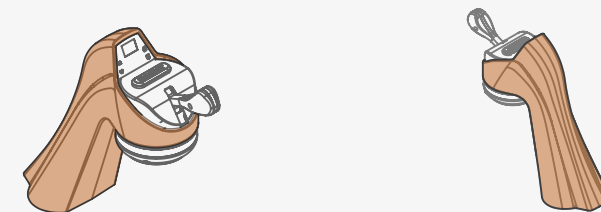
FICHA TÉCNICA	TAP	MOD
Dimensiones	18 x 23 x 45 cm	41 x 36 x 14 cm
	7x 9 x 17.5 in	16 x 14 x 5.5 in
Pesi	6 kg	16 kg
	12 lbs	35 lbs
Capacidad		1.2 l doble calderas (recuperación cero) ¹
ELECTRICO		208V - 240V
Voltaje	208v - 240v	
Amperios	13A (ETL) / 11A (CE)	
Potencia resistencia	3000W	
Frecuencia	50/60Hz	
Fases	mono	
Certificaciones	ETL ² , CE	

¹ Flujo de 650ml/minuto
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



COLORES PERSONALIZADOS

ESPRESSO AV



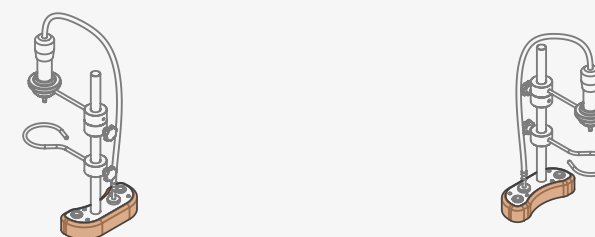
ESPRESSO EP



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