

PRODUCT COLLECTION

FR

modbar®

D N A M O D B A R

Modbar est le fabricant original de systèmes d'extraction sous comptoir, créant des machines magnifiques qui ouvrent le bar et augmentent l'hospitalité. Le cœur de notre ADN – notre promesse de marque – est d'être au cœur d'une belle expérience de café. Pour tenir cette promesse, nous :

- Offrons des solutions de conception innovantes pour le flux de travail et l'efficacité
- Aidons les clients à réaliser leur vision de la conception de café
- Guidons les clients dans la conception pour l'expérience de café
- Produisons des machines qui fonctionnent de manière constante et fiable
- Fournissons un support client exceptionnel et une garantie de fiabilité

Nos clients – des concepteurs de cafés, des entrepreneurs, des architectes et des experts en hospitalité – se tournent vers Modbar pour un produit premium qui les aidera à créer un espace emblématique pour leurs clients.

Les consommateurs de café exigent désormais des expériences de café fluides, orientées vers le client, qui semblent sans effort et qui sont de qualité. En même temps, les concepteurs et les architectes repoussent les limites de ce que peut être un café.

Avec Modbar, les concepteurs créent un espace pour le café qui ne ressemble pas nécessairement à un café – les clients sont surpris de voir le café sortir d'un robinet à espresso Modbar, comme par magie.





modbar

SYSTÈME D'ESPRESSO AV

L'équipement d'espresso sous-comptoir le plus élégant et le plus constant disponible.
Conçu et vendu en pleine partenariat avec La Marzocco.



Élevez la qualité et l'esthétique avec le Modbar Espresso AV,
notre solution sous-comptoir qui combine performances excellentes et beau design.
Supprimez les barrières entre les invités et les hôtes, et profitez d'un véritable espresso préparé
avec une totale transparence et immersion.

SPÉCIFICATIONS

- extraction volumétrique automatique pour des performances optimales
- balances optionnelles pour les méthodes d'extraction en mode masse
- levier programmable à 4 positions
- jusqu'à deux robinets par module
- accès facile à l'eau, à l'électricité et aux connexions de drainage pour la maintenance
- groupe d'extraction chauffé
- contrôle de température PID
- affichage intuitif et minuterie d'extraction
- portes-filtres La Marzocco
- couleurs de robinet entièrement personnalisables
- finitions personnalisables pour la poignée et le porte-filtre
- version domestique également disponible

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Dimensions	14 x 32 x 36 cm	41 x 38 x 22 cm	41 x 38 x 22 cm
	5.5 x 12.5 x 14 in	16 x 15 x 8.5 in	16 x 15 x 8.5 in
Poids	10.5 kg	18 kg	16,5 kg
	23 lbs	40 lbs	36.5 lbs
Capacité		2.8 l double chaudière	1.4 l

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	MOD 2 GR (CE)	MOD 2 GR (ETL)	MOD 1 GR
Tension	208 - 240V	208 - 240V	208 - 240V / 110V
Ampères	14A max ¹	14.2A max ¹	7A / 14A
Puissance de l'élément	3227W max ¹	3264W max ¹	1520W
Fréquence	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Phase	unique	unique	unique
Certifications	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

SYSTÈME D'ESPRESSO EP

Faites une déclaration de design instantanée tout en maintenant la performance et le contrôle.
Les cafés choisissent Modbar car cela permet au barista et au client un espace direct et ouvert pour interagir, créant un sentiment d'ouverture dans un environnement public.



L'Espresso EP permet un contrôle complet sur tout le cycle d'extraction et se concentre sur la création d'une variété de recettes basées sur les goûts de vos clients.

SPÉCIFICATIONS

- profilage de pression programmable
- modes manuel et automatique
- dosage volumétrique
- contrôle de température PID
- 2 chaudières progressives
- programmes de rinçage et de nettoyage automatiques
- groupe d'extraction chauffé
- contrôle de la température et de la pression d'extraction
- affichage intuitif
- groupe d'extraction chauffé
- portes-filtres La Marzocco
- couleurs de robinet entièrement personnalisables
- finitions personnalisables pour la poignée et les portes-filtres

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	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
Poids	7 kg	16 kg
	15 lbs	35 lbs
Capacité		1.2 l double chaudière

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension	208V - 240V
Ampères	15A (ETL) / 14A (CE)
Puissance de l'élément	3300W
Fréquence	50/60Hz
Phase	unique
Certifications	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

SYSTÈME DE VAPEUR

Plus qu'une simple station de vapeur, Modbar Steam offre une esthétique minimaliste et moderne, associée à la puissance et au contrôle. Offrez à vos clients une vue complète de la préparation de leur boisson, de l'extraction de l'espresso à la rosetta.



Recréez une machine à espresso traditionnelle avec un ou deux robinets Steam à côté de votre Modbar Espresso, ou configurez des zones de service distinctes pour s'adapter à votre flux de travail. Les cafés peuvent concevoir des stations de vapeur spécialement dédiées pour répondre à leurs besoins et augmenter le débit.

SPÉCIFICATIONS

- buse vapeur Pro Touch à double paroi
- performance améliorée de la vapeur sèche
- purge minimale nécessaire
- bouton de rafraîchissement pour la recirculation de l'eau
- connexions sur le côté droit pour un accès facile au service
- poignée ergonomique conçue pour correspondre à l'Espresso AV
- couleurs de robinet entièrement personnalisables
- finitions personnalisables pour la poignée et le porte-filtre

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	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
Poids	3.5 kg	18 kg
	7.7 lbs	40 lbs
Capacité		4.6 l

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	
Tension	208v - 240v
Ampères	14.4A (ETL) / 13A (CE)
Puissance de l'élément	3310W (ETL) / 2705W (CE)
Fréquence	50/60Hz
Phase	unique
Certifications	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

SYSTÈME DE POUR-OVER

Élargissez votre menu – et vos marges – avec des offres automatisées à la tasse.
Maintenez un contrôle total avec l'extraction manuelle et les recettes
à pulsations programmées sur le comptoir.



Extraire à la main en utilisant l'une des deux buses de pulvérisation incluses ou programmez la machine avec jusqu'à 15 recettes différentes accessibles d'une simple pression sur un bouton.
Ajustez le débit pour l'adapter à votre méthode d'extraction et à vos préférences.

SPÉCIFICATIONS

- Plus de 15 recettes programmables
- Deux profils prêts à l'emploi
- Modes d'extraction automatique et manuelle
- Valve de contrôle de débit ajustable
- Dosage volumétrique et basé sur le temps
- Anneau de support et deux buses de pulvérisation inclus
- Écran tactile et joystick
- Tuyau flexible et lance
- Couleur de base entièrement personnalisable

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	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
Poids	6 kg	16 kg
	12 lbs	35 lbs
Capacité		1.2 l double chaudière (zero récupération) ¹

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension	208v - 240v
Ampères	13A (ETL) / 11A (CE)
Puissance de l'élément	3000W
Fréquence	50/60Hz
Phase	unique
Certifications	ETL ² , CE

¹ débit @ 650ml/minute

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



COLEURS PERSONNALISÉES

ESPRESSO AV



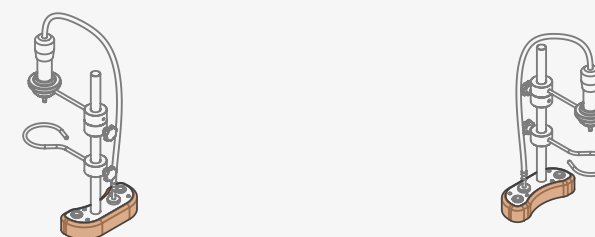
ESPRESSO EP



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