

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

ZWEI KESSEL
DOPPELTE
PERFEKTION



BRIVA BARISTA DUAL BOILER



FÜR KAFFEE
PERFEKTION
GESCHAFFEN



MEHR
GESCHWINDIGKEIT
MEHR GESCHMACK



IHR SCHLÜSSEL ZU FRISCH
GEMAHLENEM GESCHMACK

MERKMALE

Duales Kesselsystem

- Gibt Espresso und Dampf gleichzeitig aus
 - Professionelle Espressopumpe ULKA 15BAR
 - Die Wassermenge pro Tasse kann individuell programmiert werden
 - Die Temperatur im Trichter kann eingestellt werden kontrolliert innerhalb des Bereichs von 2 °C
 - Vorbrühfunktion
 - 30 Mahlgrad-Einstellungen, die Menge des Kaffeepulvers kann individuell eingestellt werden
 - Kaffeebohnen Speicherbehälter für 260g Bohnen
 - Mit Manometer, Kontrollfunktion für den Brühdruck
 - Milk foaming spout, pivots 360°
 - 58mm kommerzielles Brühsystem, mehr Bohnenck besserer Geschmack
 - Abnehmbar 2.8L Wassertank
 - Includes the following accessories :
Edelstahl, bodenloser Siebträger mit 2 cup filter
professional, stainless-steel espresso tamper ,
filter insert for 1 und 2 Tassen, Milchaufschäumer
Löffel, Reinigungswerkzeuge
- 220V~240V /50Hz-60Hz / 2550W -3050W



15 BAR
PROFESSIONAL
PUMPE ULKA



OFFENLICHES BRÜHSYSTEM
FÜR BESSEREN KAFFEE
58mm



TASSENWÄRPUNKTION



MILCHSCHÄUMSYSTEM
MIT HOHER QUALITÄT
360°



DUAL KESSEL
HEIZSYSTEM



GETREFFLICHES
DUAL PUMPENSYSTEM
FÜR ESPRESSO
UND DAMPF



PID
TEMPERATURKONTROLLE
90° - 120°



30 MAHLGRAD MIT
ELEKTROSTATISCHEM
STREIFEN MIT NEIGENDEM
VON KAFFEEBOHNEN

BRÜHE
WIE EIN
PROFI



BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY



TWO BOILERS
DOUBLE
THE PERFECTION



BRIVA BARISTA DUAL BOILER



CRAFTED FOR
COFFEE
PERFECTION



**MORE SPEED
MORE FLAVOR**



**YOUR KEY TO FRESHLY
GROUND FLAVOR**

FEATURES

Dual Boiler system

- Dispenses espresso and steam at the same time
 - Professional espresso pump ULKA15BAR
 - Amount of water per cup can be programmed individually
 - The temperature inside the funnel can be controlled within the range of 2 °C
 - Pre-brew function
 - 30 grind settings, amount of coffee powder can be adjusted individually
 - Coffee bean storage container for 260g of beans
 - With manometer, control function for brewing pressure
 - Milk foaming spout, pivots 360°
 - 58mm commercial brewing system, more beans, better taste
 - Removable 2.8L water tank
 - Includes the following accessories:
stainless-steel bottomless portafilter with 2 cup filter
professional, stainless-steel espresso tamper, filter insert for
1 and 2 cups, milk foam jug, spoon, cleaning tools
- 220V~240V / 50Hz-60Hz / 2550W - 3050W

**BREW
LIKE
A PRO**



15 BAR
PROFESSIONAL
PUMP U.L.K.A.



COMMERCIAL BREWING
SYSTEM FOR BETTER
18-50°C



CUP WARMING
FUNCTION



MILK FOAMING
SYSTEM WITH
HIGH QUALITY
360°



DUAL BOILER
HEATING SYSTEM



SEPARATE
DUAL PUMPS
FOR ESPRESSO
& STEAM



PID
TEMPERATURE CONTROL
90°-98°/2



30 GRIND SETTINGS
ELECTROSTATIC SYSTEM
PREVENT POWDER
SPALLING

