

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922) 49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Саранск (8342)22-96-24
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Сургут (3462)77-98-35
 Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
 Тольяти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://animo.nt-rt.ru> || aoi@nt-rt.ru

Профессиональные перколяторы PERCOSTAR

Percostar

3 L, 6,5 L, 12 L, 15 L

Percolateurs

F

Les percolateurs Percostar sont des machines à café semi-automatiques qui fonctionnent suivant le principe de la percolation. Cela explique qu'il est possible de produire une grande quantité de café en un temps relativement court. Le café est maintenu au chaud tant que l'appareil est branché. Les percolateurs étant à remplissage manuel, ils sont donc transportables et peuvent être utilisés dans n'importe quel endroit où il y a une prise électrique. En inox, Ils sont équipés d'une sécurité contre la chauffe-sec, d'un couvercle répartiteur pour une meilleure utilisation de la mouture, d'une jauge et d'un robinet anti-goutte.

Percolators

E

The Percostar percolators are semi-automatic coffeemakers which function according to the percolator principle. Therefore, it is possible to produce large quantities of coffee in a relative short time. The coffee will be kept warm as long as the machine is switched on. The percolators do not require water fixed connection. The equipment, which is completely made of stainless steel, has a well-formed polished exterior and is supplied with a modern designed tap with sight glass.

Données techniques

Technical details

Technische gegevens

Technische Daten

| | | | | Percostar 3 L | Percostar 6,5 L | Percostar 12 L | Percostar 15 L |
|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Code article | Article number | Artikelnummer | Artikelnummer | 10403 | 10407 | 10412 | 10417 |
| Contenance ltr./ tasses | Contents ltr./ cups | Inhoud ltr./ kopjes | Inhalt Ltr./ Tassen | 3 / 24 | 6,5 / 50 | 12 / 96 | 15 / 120 |
| Quantité minimum par production | Min. brewing quantity | Minimale zethoeveeheid | Mindestbrühmenge | 1,5 / 12 | 3,2 / 25 | 6 / 48 | 7,5 / 60 |
| Capacité horaire | Hour capacity | Uurcapaciteit | Stundenleistung | 9 / 72 | 10 / 80 | 15 / 120 | 15 / 120 |
| Durée préparation max. | Brewing time max. quantity | Zetijd bij maximale hoeveelheid | Brühzeit max. Menge | 20 min. | 40 min. | 50 min. | 65 min. |
| Alimentation électrique | Connection | Aansluiting | Anschluß | 1N~230V/50-60(Cy)Hz | 1N~230V/50-60(Cy)Hz | 1N~230V/50-60(Cy)Hz | 1N~230V/50-60(Cy)Hz |
| Puissance | Power | Vermogen | Leistung | 1500 W | 1500 W | 1500 W | 1500 W |
| Dimensions: Ø x H | Dimensions: Ø x H | Afmeting: Ø x H | Abmessung: Ø x H | 230 x 385 mm | 230 x 480 mm | 275 x 540 mm | 275 x 600 mm |
| Hauteur de déversement du robinet | Outlet height tap | Uitloophoogte kraan | Auslaufhöhe Hahn | 110 mm | 115 mm | 140 mm | 140 mm |
| Poids à vide | Weight | Gewicht | Leergewicht | 3,3 kg | 3,5 kg | 4,9 kg | 5,2 kg |
| Sécurité contre la chauffe-à-sec | Temperature protection | Temperatuurbeveiliging | Trockengehschutz | oui / yes / ja | oui / yes / ja | oui / yes / ja | oui / yes / ja |
| Filtres papier | Filter paper | Filterpapier | Filterpapier | Ø 195 (01012) | Ø 195 (01012) | Ø 230 (01067) | Ø 230 (01067) |



Perkolatoren

NL

De Percostar perkolatoren zijn halfautomatische koffiezetapparaten die werken volgens het percoleersysteem. Dit houdt in dat in relatief korte tijd een grote hoeveelheid koffie gezet kan worden. De koffie blijft warm zolang het apparaat ingeschakeld staat. De perkolatoren hebben geen vaste wateraansluiting nodig. De apparatuur, die geheel vervaardigd is uit roestvrij staal, heeft een fraai gepolijst uiterlijk en is voorzien van een modern vormgegeven aftapkraan met peilglas.

Perkolatoren

D

Die Percostar Perkolatoren sind halbautomatische Kaffeemaschinen, die nach dem Perkolatorprinzip funktionieren. Dadurch ist es möglich, in relativ kurzer Zeit große Mengen Kaffee zu brühen. Bei grobgemahlene Kaffee, wird kein Filterpapier benötigt. Der Kaffee bleibt warm, solange das Gerät eingeschaltet ist. Die Perkolatoren benötigen keinen festen Wasseranschluß. Die Maschine, die aus Chrom Nickelstahl hergestellt ist, hat einen modernen formgestalteten Hahn mit Schauglas.