

PRODUCT COLLECTION

FR

modbar®

DNA MODBAR

Fabricant original de groupes de distribution sous le comptoir, Modbar crée de magnifiques machines qui ouvrent le bar et augmentent la qualité de l'accueil. Nos gènes - la promesse de la marque - sont au cœur d'une merveilleuse expérience du café. Pour tenir cette promesse :

- Nous proposons des solutions de design innovant pour le déroulement du travail et l'efficacité
- Nous aidons les clients à réaliser leur rêve dans le design du café
- Nous guidons les clients dans la conception d'une expérience de café
- Nous produisons des machines qui travaillent en continu et de façon fiable
- Nous fournissons à notre clientèle une assistance exceptionnelle et une garantie de fiabilité

Nos clients - concepteurs de cafés, entrepreneurs, architectes et experts en hospitalité - considèrent Modbar comme un produit de toute première qualité qui les aidera à créer un espace emblématique pour leur clientèle.

Les clients amateurs de café sont en quête à présent d'expériences harmonieuses dans des cafés orientés vers la clientèle, sans efforts et qui sont synonymes de qualité. En parallèle, les concepteurs et les architectes repoussent les limites de la conception de l'établissement. Avec Modbar, les concepteurs créent un espace dédié au café qui ne ressemble pas nécessairement à un établissement de ce type - les clients sont étonnés de voir jaillir comme par magie le café d'un robinet Modbar Espresso.





modbar

ESPRESSO SYSTEM AV

L'équipement pour espresso encastrable
le plus solide et stable qui soit.
Fabriqué et vendu en collaboration avec La Marzocco.



Modbar Espresso AV, basé sur la R&D de Linea PB et Linea Mini, est le fruit d'années de projets de R&D collaboratifs entre Modbar et La Marzocco et offre le même niveau de fiabilité, performances et stabilité de température qui font de Linea PB une icône de l'industrie.

FONCTIONNALITÉS

- volumétrie Linea PB et balances optionnelles
- levier multi-positions avec quatre programmes enregistrés
- système « ajout de robinet » pour deux robinets par module*
- accès facile aux branchements d'eau, électriques et de vidange
- contrôle de la température pid
- affichage heads-up simple
- minuterie heads-up
- accès facile au groupe pour l'entretien
- groupes de distribution chauffés
- portefiltres La Marzocco
- tap chromé

*uniquement mod 2 gr

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Dimensions	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
Poids	10,5 kg 23 lbs	18 kg 40 lbs	16,5 kg 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

ESPRESSO SYSTEM EP

Créez un design qui fait sensation sans sacrifier les performances et le contrôle. Les cafés choisissent Modbar parce qu'ils comprennent l'importance de la transparence entre les baristas et les clients.



Le mod et le groupe de distribution fonctionnent ensemble pour vous donner un contrôle complet sur le bar design et l'extraction de l'espresso. Nous avons travaillé avec des baristas, des propriétaires de café, des torréfacteurs et techniciens de machine pour concevoir un matériel de pointe qui transforme l'expérience du client.

FONCTIONNALITÉS

- profil de pression programmable
- modes manuels et automatiques
- dosage volumétrique
- contrôle de température pid à 3 zones
- 2 chaudières progressives
- programmes de rinçage et de nettoyage automatiques
- contrôle de la température et de la pression de distribution
- écran avancé
- groupe de distribution chauffé
- tap chromé
- portefiltres La Marzocco
- finitions de la poignée: noyer (standard) ou érable

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	14 x 30 x 30 cm 5.5 x 12 x 12 in	41 x 36 x 14 cm 16 x 14 x 5.5 in
Poids	7 kg 15 lbs	16 kg 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

STEAM SYSTEM

Plus qu'un simple système de vapeur, Modbar Steam propose un esthétique minimaliste, moderne associée à la puissance et au contrôle. Donnez à vos clients l'opportunité d'observer intégralement la préparation de leur boisson, de la sortie de l'espresso à la « rosetta ».



Recréez une machine espresso traditionnelle avec deux Steam systems à côté de votre Modbar Espresso, ou aménagez des zones de services distinctes qui conviennent à votre flux de travail. Nous avons même vu des cafés ajouter Steam (plutôt que d'acheter une seconde machine espresso) pour accroître leur flux de production.

FONCTIONNALITÉS

- buse tactile à double paroi
- contrôle de la température pid dans la chaudière
- port usb pour mettre à jour ou transférer les paramètres
- contrôles à écran tactile
- hublot de contrôle niveau chaudière style linea
- finitions de la poignée: noyer (standard) o érable
- levier de pression variable joint à rotule omnidirectionnel
- joint à rotule omnidirectionnel
- buse tactile à double paroi en acier inoxydable
- trois tailles de pointes : gs3, Linea et Strada
- tap chromé

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	9 x 32 x 34 cm 3.5 x 12.6 x 13.5 in	41 x 36 x 22 cm 16 x 14 x 8.6 in
Poids	3.5 kg 7.7 lbs	18 kg 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

POUR-OVER SYSTEM

Enrichissez votre menu – et agrandissez vos marges – en proposant des cafés préparés selon des modes prédéfinis standards. Maintenez le contrôle total grâce à la distribution manuelle et à des recettes programmées par impulsions sur le comptoir.



Distribuez manuellement en utilisant l'une des deux buses incluses, ou apprenez à la machine jusqu'à 25 recettes différentes accessibles en appuyant sur un bouton. Réglez le débit qui convient le mieux à votre méthode de préparation et à vos préférences d'extraction.

FONCTIONNALITÉS

- retient plus de 25 profils de pour-over
- deux profils actifs à la fois
- vanne de régulation de flux intégrée
- dosage volumétrique + basé sur le temps
- anneau de retenue et deux pointes de pulvérisation incluses
- mode spécial "enseignement"; versez à la main et le système mémorise et le retient pour vous
- tuyau et buse flexibles
- deux modèles de pulvérisation
- système "lab mount"
- base chromé

CARACTÉRISTIQUES	TAP	MOD
Dimensions	18 x 23 x 45 cm 7x 9 x 17.5 in	41 x 36 x 14 cm 16 x 14 x 5.5 in
Poids	6 kg 12 lbs	16 kg 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

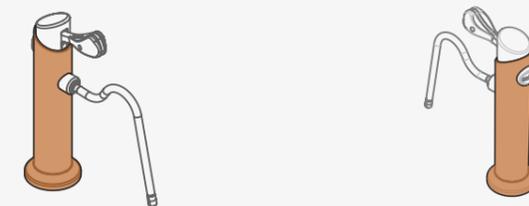
ESPRESSO AV



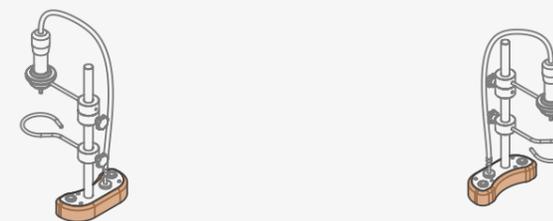
ESPRESSO EP



STEAM



POUR-OVER



modbar®

www.modbar.com | @modbar

USA ☎ +1-260-454-5040 | 628 Leesburg Rd., Fort Wayne, IN, 46808

WORLD ☎ +39-055-849191 | Via La Torre 14/H, 50038, Scarperia e San Piero (FI), Italy

All specifications are subject to change without notice.

WWW.MODBAR.COM