

PRODUCT COLLECTION

DE

modbar®

MODBAR DNA

Modbar ist der Hersteller des originalen Undercounter-Espresso-Brühsystems. Modbar fertigt wunderschönes Equipment, welches die Barriere zwischen Barista und Gast in der Kaffeebar zu überwinden hilft und so die Gastlichkeit steigert. Der Kern unserer DNA -und unser Markenversprechen- ist, sich im Zentrum eines wunderbaren Café-Erlebnisses zu befinden.

Um dieses Versprechen einzulösen, bieten wir folgendes:

- Innovatives Design für bestmöglichen Workflow und höchste Effizienz
- Breite Unterstützung der Vorstellungen unserer Kunden bei der Umsetzung Ihres Kaffeebar-Designs
- Planung zusammen mit unseren Kunden, um die Kaffeebar für ein herausragendes Kaffee-Erlebnis zu gestalten

- Exzellenter Kundenservice und Zuverlässigkeitsgarantie

Unsere Kunden sind Kaffeebar-Designer, Unternehmer, Architekten und Gastronomie-Profis. Sie sehen modbar als Premium-Produkt, das Ihnen hilft, ikonische Konzepte für Ihre Kunden zu entwickeln.

Der Konsument erwartet heute eine maßgeschneiderte, kundenorientierte Kaffee-Erfahrung, die unkompliziert wirkt, aber auf Qualität setzt. Gleichzeitig loten Designer und Architekten die Grenzen dessen aus, was eine Kaffeebar sein kann.

Zusammen mit modbar können Designer einen Raum erschaffen, der einem nicht notwendigerweise das Gefühl eines traditionellen Kaffeehauses geben muss- die Kunden sind überrascht, wenn sie Espresso aus einem modbar-Tap fließen sehen- als ob Magie im Spiel wäre!





modbar

ESPRESSO SYSTEM AV

Das Under-Counter-Modul am Markt, das am stabilsten und mit größter Konsistenz funktioniert. Herstellung und Vertrieb in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit La Marzocco



Das Produkt aus jahrelanger gemeinsamer Entwicklungsarbeit von Modbar und La Marzocco. Basierend auf den Forschungsergebnissen zur Linea PB und Linea Mini baut Modbar Espresso AV auf dem gleichen Grad an Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit und Temperaturstabilität auf, die bereits die Linea PB zur Ikone werden ließen.

EIGENSCHAFTEN

- Linea PB volumetrik mit optionalen waagen
- multifunktionshebel für vier gespeicherte programme
- add-a-tap system zum betrieb von zwei köpfen pro modul*
- leicht zugängliche frischwasser-, abwasser- und stromanschlüsse
- pid temperatursteuerung
- übersichtliches heads-up display
- heads up shot-timer
- brühgruppe für wartung leicht zugänglich
- beheizte brühgruppe
- La Marzocco siebträger
- verchromte dampfeinheit

*nur mod 2 gr

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD 2 GR	MOD 1 GR
Abmessungen	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
Gewicht	10,5 kg 23 lbs	18 kg 40 lbs	16,5 kg 36,5 lbs
Volumen		2,8 l dualboiler	1,4 l

ELEKTRISCH	MOD 2 GR (CE)	MOD 2 GR (ETL)	MOD 1 GR
Spannung	208 - 240V	208 - 240V	208 - 240V / 110V
Ampere	14A max ¹	14,2A max ¹	7A / 14A
Leistung heizung	3227W max ¹	3264W max ¹	1520W
Frequenz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Phase	einphasig	einphasig	einphasig
Zertifizierungen	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

Mache ein direktes Design-Statement, ohne an Leistungsfähigkeit oder Kontrolle einzubüßen. Cafés entscheiden sich für die Modbar, weil sie die große Bedeutung von Transparenz und Kommunikation zwischen Barista und Kunde erkannt haben.



Modul und Brühkopf arbeiten so zusammen, dass sie die komplette Kontrolle über das Bar-Design und die Espresso-Zubereitung erlauben. Gemeinsam mit Röstern, Café-Betreibern und Technikern haben wir ein technologisch hochmodernes Konzept entwickelt, welches die Kundenzufriedenheit auf ein neues Level hebt.

EIGENSCHAFTEN

- programmierbare druckprofilierung
- manueller und automatischer modus
- mengendosierung
- 3-zonen-pid-gesteuerte temperaturkontrolle
- 2 progressive boilers
- automatische spül- und reinigungsprogramme
- kontrolle über brühtemperatur und druck
- display im sichtfeld
- beheizte brühgruppe
- verchromte brüheinheit
- La Marzocco siebträger
- griffmaterialien: walnuss (standard) oder ahorn

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD
Abmessungen	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
Gewicht	7 kg 15 lbs	16 kg 35 lbs
Volumen		1.2 l dualboiler

ELEKTRISCH

Spannung	208v - 240v
Ampere	15A (ETL) / 14A (CE)
Leistung heizung	3300W
Frequenz	50/60Hz
Phase	einphasig
Zertifizierungen	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

Modbar Steam bietet eine kraftvolle Dampfleistung und eine einfache Bedienung in einer puristischen, modernen Form. Begeistere deine Kunden, indem sie jeden Schritt der Getränke-Zubereitung uneingeschränkt mitverfolgen können.



Platziere zwei Dampf Taps neben deinen Espresso Modulen oder kreierte einen getrennten Arbeitsbereich, je nach dem, wie dein Workflow aussehen soll. Um auch zu Spitzenzeiten flexibel arbeiten zu können, ergänzen einige Bars auch ein oder zwei Taps anstelle einer weiteren Espressomaschine.

EIGENSCHAFTEN

- doppelwandige pro touch dampflanze
- ergonomisches design, angepasst an das espresso av system
- verchromter tap
- walnuss- & ahornholzgriffe optional erhältlich
- 360° kugelkopf
- minimaler reinigungsaufwand ohne umbau des dampfventils
- boiler kontrollglas im linea-stil
- einfacher „on/off“ Schalter, gekoppelt an ein magnetventil im modul
- einfacher, seitlicher zugang an alle anschlüsse

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD
Abmessungen	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
Gewicht	3.5 kg 7.7 lbs	18 kg 40 lbs
Volumen		4.6 l

ELEKTRISCH

Spannung	208v - 240v
Ampere	14.4A (ETL) / 13A (CE)
Leistung heizung	3310W (ETL) / 2705W (CE)
Frequenz	50/60Hz
Phase	einphasig
Zertifizierungen	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

Erweitere deine Karte – und deine Marge – mit automatisierten Angeboten. Behalte die absolute Kontrolle durch manuelle Brühverfahren und programmierbare Rezepte direkt vor den Augen der Kunden.



Brühe von Hand mit einer der beiden beiliegenden Brühspitzen oder speichere in deiner Modbar bis zu 25 verschiedene Rezepte, die einfach per Tastendruck abgerufen werden können. Passe die Flussrate an deine Brüh- und Extraktionsmethoden an.

EIGENSCHAFTEN

- speichert mehr als 25 pour-over profile
- zwei aktive profile gleichzeitig
- eingebautes ventil zur flusskontrolle
- mengen und zeitdosierung
- haltering und zwei fächerdüsen inklusive
- einzigartiger lernmodus; das system registriert und speichert einen von hand ausgeführten brühvorgang
- flexibler schlauch und brühkopf
- zwei fächermuster
- labor-verstellung
- verchromte brüheinheit

TECHNISCHE DATEN	TAP	MOD
Abmessungen	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
Gewicht	6 kg 12 lbs	16 kg 35 lbs
Volumen		1.2 l dualboiler (zero recovery) ¹

ELEKTRISCH

Spannung	208v - 240v
Ampere	13A (ETL) / 11A (CE)
Leistung heizung	3000W
Frequenz	50/60Hz
Phase	einphasig
Zertifizierungen	ETL ² , CE

¹ @ 650ml/minuten wasserfluss

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



W U S C H F A R B E N

ESPRESSO AV



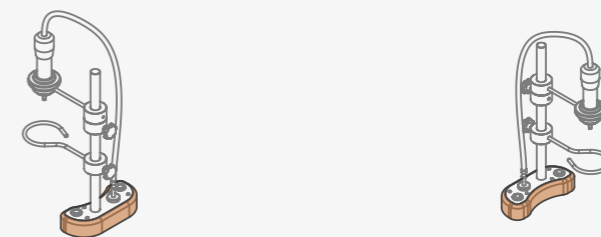
ESPRESSO EP



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