

## 1. 머신 구성 및 전체 치수



Shotmaster ms/ST

기술 데이터	
브루워 챔버	2 x 24 g
그라인더	세라믹 날 2개 - 64 mm
사용자 인터페이스	터치스크린 1개 256 mm(10.1")
빈 호퍼	2 x 1.5 kg
커피 추출구 높이*	최대 190 mm
뜨거운 물 배출구 높이*	최대 160 mm 또는 최대 215 mm(옵션)
인터페이스	USB 2개, 이더넷 1개, CCI/CSI 1개
컵 히터 표면	최대 64개 에스프레소 컵
커피 보일러 크기	2 x 1.5 L
스팀 보일러 크기	5.4 L
넵박스	1 x 700 g
드립 트레이	표준 또는 대형(옵션) 또는 피쳐 행<굽기가 있는 대형(옵션)
급수 연결	
물 호스	이녹스 꼬임형 파이프 G3/8" 암 x 2m
배수 호스	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*드립 트레이에서 측정됨



지역 선택:

아시아	오세아니아
중남미	북미
유럽	중동

Super Traditional	Shotmaster s	Shotmaster ms
무게	101 kg	105 kg
<b>성능(최대)</b>		
에스프레소/h(23s)	350	
뜨거운 물/h(200ml)	170	
카푸치노/h(23s)**	-	350
조정 가능한 뜨거운 물 온도(수동)	예	
조정 가능한 뜨거운 물 온도(자동)	옵션	
e'Foam MAD(Micro Air Dosing) 시스템(전자 방식으로 제어됨)	예	
EMT(전자 우유거품기)가 있는 우유 시스템	-	예
<b>전압/전력</b>		
전력 소비(대기 모드)	2W 미만	

수압 및 유량
2.5-4 bar(36.3-58 psi) 압력이 4 bar(58 psi)를 초과할 경우, 압력 밸브 감소기를 설치해야 합니다.
워터 펌프의 손상을 방지하려면 기계의 급수구에 최소 200l/h(3.4l/min)의 물 유량을 확보해야 합니다.

\*\*우유는 1.5단계를 통해 추출됨



