TECHNICUP

passion for coffee



Série Cup 3

Qualité, efficacité, innovation. La technologie au service de la simplicité

La Technicup Cup 3 est une machine à café polyvalente et professionnelle, parfaitement adaptée aux environnements très fréquentés tels que les hôtels, restaurants et cafés. Son écran tactile de 10” garantit une utilisation intuitive. La machine est équipée de deux moulins à café intégrés, permettant d’utiliser une large gamme de cafés en grains. Il est également possible d’utiliser deux bacs à produits instantanés. La machine dispose d’une sortie d’eau séparée ainsi que d’une buse vapeur pratique, offrant une flexibilité supplémentaire. Le compartiment dédié au lait frais permet de préparer un lait et une mousse de lait de haute qualité, parfaits pour les cappuccinos et les cafés latte. La Technicup Cup 3 est également équipée d’un programme automatique de rinçage et de nettoyage, qui simplifie l’entretien tout en garantissant une hygiène optimale.



Caractéristiques

- ✓ 2 moulins à café
- ✓ 2 bacs à produits instantanés (option PLUS)
- ✓ Sortie d’eau chaude séparée
- ✓ Buse vapeur
- ✓ Introduction de café moulu
- ✓ Compartiment pour lait frais
- ✓ Pompe à lait
- ✓ Écran tactile 10”
- ✓ Température du lait réglable
- ✓ Double chaudière
- ✓ Pompe rotative
- ✓ Groupe d’infusion métallique amovible
- ✓ Meules en céramique
- ✓ Double sortie de café
- ✓ Programme automatique de rinçage et de nettoyage
- ✓ Préparation automatique du lait / de la mousse de lait
- ✓ Fonction carafe

…









Lieux d’utilisation recommandés

- ✓ Hôtel
- ✓ Restaurant
- ✓ Café

…

Accessoires

- ✓ Frigo à lait 10 litres
- ✓ Peut également être installé sous le comptoir
- ✓ Chauffe-tasses
- ✓ Filtre à eau séparé

Confort d’utilisation

Grâce à son écran tactile extra-large de 10”, toutes les possibilités de sélection importantes sont visibles en un coup d’œil et directement accessibles du bout des doigts. Le logiciel renouvelé vous guide facilement à travers les différents menus et programmes. Modifier les réglages devient un jeu d’enfant.





Possibilités

- ✓ Plug & Play
- ✓ Plus de 30 sélections
- ✓ Téléchargement de logos ou de photos sur l’écran
- ✓ Possibilités d’affichager des publicités

…



www.blont.be - 2026/11

Capacité (capacité journalière recommandée: 300 tasses)

Capacité par heure	simple	double
Espresso (35 ml)	120	200
Lungo (120 ml)	100	150
Americano (160 ml)	100	150
Cappuccino	100	-
Eau chaude	27 litres	-

Caractéristiques techniques

	Cup 3	Cup 3 PLUS
Volume du réservoir d'eau	-	-
Volume trémie de grains	2 x 1,2 kg	2 x 1,2 kg
Volume trémie de poudre	-	2 x lait en poudre : 600 g / cacao en poudre : 1 kg
Volume bac récupérateur	85 doses	85 doses
Volume du bac d'égouttage	-	-
Hauteur du bec de café	8-18 cm	8-18 cm
Connexion électrique	220-240V 50/60 Hz	220-240V 50/60 Hz
Puissance	2500-2900 W	2500-2900 W
Raccord d'eau fixe (avec tuyau)	3/4" (1,5 mètre 3/4" à 3/8")	3/4" (1,5 mètre 3/4" à 3/8")
Drainage	Standard	Standard
Dimensions (LxPxH)	34 x 54 x 83 cm	34 x 54 x 83 cm
Poids	42 kg	43 kg



TECHNICUP
passion for coffee

Technicup BV
H. Consciencestraat 62/0
8800 Roeselare (Belgium)
Tel. +32 51 58 38 58
info@technicup.be

www.technicup.be

Revendeur