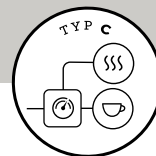


# VBM DOMOBAR



\* gilt nur  
bei privater  
Nutzung

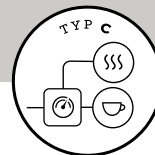
UVP ab  
**€ 1.049,-**  
inkl. 19% MwSt.



- **1-Kreislauf Maschine**
- patentierte VBM Profi Brühgruppe
- **Metall-Kippschalter**
- 0,6 l Kupferkessel
- **regelbarer Thermostat**
- Vibrationspumpe
- **Pumpendruck-Manometer**
- 1,4 kW Heizung
- **1,5 l Wassertank**
- 2 Siebträger & Blindsieb

● Inox

# VBM DOMOBAR



\* gilt nur bei privater Nutzung

## Basis-Informationen:

1-Kreislauf Maschine mit patentierter VBM Profi Brühgruppe, 0,6 Liter Kupfer-Boiler, 1,4 kW Heizung, Vibrationspumpe und Wassertank mit ca. 1,5 l Fassungsvermögen. Lieferumfang: 2 Siebträger und Blindsieb.

## Beschreibung:

Wer nach dem Ursprung der Siebträgermaschinen sucht, die in der Lage sind Espresso unter professionellen Bedingungen herzustellen findet sie: Die DOMOBAR. Als die VBM Entwickler im Jahre 1978 auf die Idee kamen, eine E-61 Brühgruppe auf ein zierliches Gehäuse und dieses mit kleinem Kessel, Vibrationspumpe und Wassertank zu versehen, malte sich noch keiner aus, was für einen Erfolgsgang diese kleine Kiste antreten würde. In der zweiten Dekade des neuen Jahrtausends ist das Original lebendig wie eh und je.

**Leistung**  
1400 W

**Breite**  
225 mm

**Tiefe**  
420 mm

**Höhe**  
340 mm

**Gewicht**  
17 kg

**Tank**  
1,5 l