



ការណែនាំសម្រាប់ការរៀបចំ តម្លើងម៉ាស៊ីនកាហ្វេ

MODEL: LA MARZOCCO LINEA PB 2 GROUPS

11

ចំណុចសំខាន់សម្រាប់ការ
រៀបចំតម្លើងម៉ាស៊ីនកាហ្វេ

LA MARZOCCO
HANDMADE IN FLORENCE



- 1 ទុយយោសម្រាប់ភ្ជាប់ប្រព័ន្ធទឹកស្អាតដែលមានទំហំ (21មីលីម៉ែត្រ ចំនួន1)
ចំណាំ: សម្អាតទឹកត្រូវចាប់ពីចន្លោះ 2 ទៅ 6 បារ)
- 2 វ៉ាន់បិទបើកទឹក (ចំនួន1)
- 3 តម្រងប្រោះកករ (ទំហំ 100មីក្រូ ចំនួន1)
- 4 តម្រងប្រោះកករ (ទំហំ 5មីក្រូ ចំនួន1)
- 5 ឧបករណ៍ចម្រោះទឹកស្អាតម៉ាក BWT (ចំនួន1)
- 6 បំពង់ ឬ ទុយយោបង្ហូរកាកសំណល់ (ទំហំ 60មីលីម៉ែត្រ ចំនួន1)
- 7 ប្រព័ន្ធគ្លើងមេ សម្រាប់ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ (380វ៉ុល) និង ខ្សែគ្លើង (ទំហំ 4 មីលីម៉ែត្រ)
- 8 ឌីសង់ទ័រ សម្រាប់ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ (ទំហំ 25 អំពែរ ចំនួន 1)
- 9 ឧបករណ៍ទប់គ្លើង (ទំហំ 10KVA 380វ៉ុល ចំនួន1)
- 10 ចន្លោះក្រោមតុ ឬ ធន់កាហ្វេ (ទំហំ 90មីលីម៉ែត្រ ចំនួន 1ប្រឡោះ)
- 11 ប្រព័ន្ធគ្លើង សម្រាប់ភ្ជាប់ម៉ាស៊ីនកាហ្វេគ្រាប់កាហ្វេ (ទំហំ 10អំពែរ ចំនួន1)

☎ 069 666 999 / 077 777 970



ការណែនាំសម្រាប់ការរៀបចំ តម្លើងម៉ាស៊ីនកាហ្វេ

MODEL: LA MARZOCCO LINEA PB 3 GROUPS

11

ចំណុចសំខាន់សម្រាប់ការ
រៀបចំតម្លើងម៉ាស៊ីនកាហ្វេ

LA-MARZOCCO
HANDMADE IN FLORENCE



- 1 ទុយយោសម្រាប់ភ្ជាប់ប្រព័ន្ធទឹកស្អាតដែលមានទំហំ (21មីលីម៉ែត្រ ចំនួន1)
ចំណាំ: សម្អាតទឹកត្រូវចាប់ពីចន្លោះ 2 ទៅ 6 បារ)
- 2 វ៉ាន់បិទបើកទឹក (ចំនួន1)
- 3 តម្រងប្រោះកករ (ទំហំ 100មីក្រូ ចំនួន1)
- 4 តម្រងប្រោះកករ (ទំហំ 5មីក្រូ ចំនួន1)
- 5 ឧបករណ៍ចម្រោះទឹកស្អាតម៉ាក BWT (ចំនួន1)
- 6 បំពង់ ឬ ទុយយោបង្ហូរកាកសំណល់ (ទំហំ 60មីលីម៉ែត្រ ចំនួន1)
- 7 ប្រព័ន្ធគ្លើងមេ សម្រាប់ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ (380វ៉ុល) និង ខ្សែគ្លើង (ទំហំ 6 មីលីម៉ែត្រ)
- 8 ឌីសង់ទ័រ សម្រាប់ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ (ទំហំ 32 អំពែរ ចំនួន 1)
- 9 ឧបករណ៍ទប់ភ្លើង (ទំហំ 10KVA 380វ៉ុល ចំនួន1)
- 10 ចន្លោះក្រោមតុ ឬ ធន់កាហ្វេ (ទំហំ 90មីលីម៉ែត្រ ចំនួន 1ប្រឡោះ)
- 11 ប្រព័ន្ធគ្លើង សម្រាប់ភ្ជាប់ម៉ាស៊ីនកាហ្វេគ្រាប់កាហ្វេ (ទំហំ 10អំពែរ ចំនួន1)