



E8 PIANO BLACK

Brilliance on a new level



P.E.P. Process
Pulse Extraction Process (P.E.P.©) optimizes extraction time to guarantee professional quality, Barista-style coffee.



Perfect fine foam
Total hygiene for the perfect milk foam thanks to maintenance at the touch of a button and the easily interchangeable milk spout.



Clear Operator's Panel
Simple operating concept, with controls on front of machine, with modern TFT display and a water tank filled from the front.



Sealed Bean Container
The sealed coffee bean container with 280 g capacity keeps the aroma until the beans are ground.



SWISS MADE

TECHNICAL DETAILS

Dimensions (W x H x D)	280x351x439 mm.	Product Buttons	6 buttons
Profi cappuccino frother	Standard	Bean Container Size	280 g
Power supply (volt/watt)	230/1,450	Zero Energy Switch	Yes
Display	TFT color display	Waste Bean Size	16 Portions
Water tank capacity	1.9 liters	Cappuccino Preparation	one touch, no need to move the cup
Coffee Strength	8 levels	Grinder	Aroma+G3
Brewing Temperature	2 levels	The Intelligent Water System	CLARIS Smart
Height-adjustable dual spout	65-111 mm.		

BONCAFÉ (Thailand) Ltd.

www.boncafe.co.th

BANGKOK SHOWROOM & ACADEMY
Tel: (66-2) 693-2570 Fax: (66-2) 693-2579
E-Mail: showroom@boncafe.co.th

BANGKOK SERVICE-CENTER
Tel: (66-2) 691-7434 Fax: (66-2) 691-2842
E-Mail: technical.service.bkk@boncafe.co.th

BANGKOK 0 2693 2570
CHANTHABURI 0 3932 2213-4

KOH SAMUI 0 7742 7486-7
KORAT 0 4429 3308-9

PHUKET 0 7635 5600-1
RATCHABURI 0 3233 2068-9

CHIANG MAI 0 5328 1030-2

KRABI 0 7565 2990

SURATTHANI 0 7720 0749-50

CHIANG RAI 0 5371 5409-10

NAKHON SAWAN 0 5600 9751-2

SURIN 0 4451 2895-6

HAD YAI 0 7426 1138-9

PATHUM THANI 0 2101 0971-2

THONBURI 0 2415 3881-2

HUA HIN 0 3264 6770-1

PATTAYA 0 3842 1048-9

UBON RATCHATHANI 0 4524 0870

KHONKAEN 0 4346 8511-2

PHITSANULOK 0 5524 8188-9

UDONTHANI 0 4224 9720-1



E8 PIANO BLACK

ยกระดับความสามารถอีกขั้นของเครื่องทำกาแฟ



กาแฟเอสเปรสโซ่ทรงคุณภาพ คือกระบวนการเพิ่มประสิทธิภาพในการสกัดกาแฟ และเป็นการถนอมคุณภาพกาแฟ เหมือนบาริสต้ามืออาชีพ



ฟองนมสุดสมบูรณ์แบบ เพียงกดปุ่มก็จะได้ฟองนมที่สมบูรณ์แบบ และง่ายต่อการใช้งาน



ควบคุมให้ได้อย่างง่ายดายและชัดเจน ด้วยแนวคิดการดำเนินงานอันแสนง่าย สามารถควบคุมการใช้งานด้านหน้าของตัวเครื่อง ด้วยหน้าจอแสดงผล TFT และเติมน้ำได้จากด้านหน้าเครื่อง



ฝาปิดโถบรรจุเมล็ดกาแฟซิลิโคน ฝาปิดซิลิโคนทำให้อากาศไม่สามารถเข้าไปในโถบรรจุเมล็ดกาแฟได้ ดังนั้นเมล็ดกาแฟจึงคงความสดใหม่และหอม สำหรับกาแฟทุกแก้ว ได้นานยิ่งขึ้น



SWISS MADE

ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาด (กว้างxสูงxลึก)	280x351x439 มิลลิเมตร	ปุ่มกด	6 ปุ่ม
หัวทำฟองนมแบบมืออาชีพ	มาตรฐาน	ขนาดโถบรรจุเมล็ดกาแฟ	280 กรัม
กำลังไฟ (โวลต์/วัตต์)	230 / 1,450	ระบบประหยัดพลังงาน	มี
หน้าจอแสดงผล	หน้าจอสี TFT	ขนาดถังบรรจุกากกาแฟ	16 ถัง
ความจุถังน้ำ	1.9 ลิตร	มีระบบการทำกาแฟคาปูชิโน	ทำกาแฟอัตโนมัติด้วยการกดเพียงครั้งเดียว
ความเข้มข้นของกาแฟ	8 ระดับ	จำนวนค	อีโรน่า+G3
อุณหภูมิการชงกาแฟ	2 ระดับ	ระบบกรองน้ำ	CLARIS Smart
ความสูงของหัวจ่ายกาแฟ	65-111 มิลลิเมตร		

บอนกาแฟ (ประเทศไทย)

www.boncafe.co.th

บอนกาแฟโชว์รูม (กรุงเทพฯ) และะคาเดมี โทร: (66-2) 693-2570 แฟกซ์: (66-2) 693-2579 อีเมล: showroom@boncafe.co.th

ศูนย์บริการซ่อมบำรุง โทร: (66-2) 691-7434 แฟกซ์: (66-2) 691-2842 อีเมล: technical.service.bkk@boncafe.co.th

กรุงเทพฯ
0 2693 2570

จันทบุรี
0 3932 2213-4

เชียงใหม่
0 5328 1030-2

เชียงราย
0 5371 5409-10

หาดใหญ่
0 7426 1138-9

หัวหิน
0 3264 6770-1

ขอนแก่น
0 4346 8511-2

เกาะสมุย
0 7742 7486-7

โคราช
0 4429 3308-9

กระบี่
0 7565 2990

นครสวรรค์
0 5600 9751-2

ปทุมธานี
0 2101 0971-2

พิจาย
0 3842 1048-9

พิษณุโลก
0 5524 8188-9

ภูเก็ต
0 7635 5600-1

ราชบุรี
0 3233 2068-9

สุราษฎร์ธานี
0 7720 0749-50

สุรินทร์
0 4451 2895-6

ธนบุรี
0 2415 3881-2

อุบลราชธานี
0 4524 0870

อุดรธานี
0 4224 9720-1