

**Bevande calde**  
**MIRA tradizionale, 2 gruppi, boiler**  
**10,1 l**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



602502 (MIRA2)

Macchina tradizionale per caffè espresso, 2 gruppi, boiler 10,1 l, 2 blocchi di controllo indipendenti con 4 selezioni di dosaggio programmabili, acqua e vapore programmabili

**Descrizione****Articolo N°**

La linea MIRA presenta un profilo dinamico dal design elegante e aerodinamico che unisce componenti in acciaio inox, plexiglass e cromati ad un pieno potenziale operativo nella categoria delle macchine tradizionali professionali. Le sue caratteristiche tecniche garantiscono costantemente un'eccezionale qualità del caffè, mantenendo la sua reputazione di qualità e affidabilità derivante da una lunga esperienza. Tra le sue peculiarità, blocchi di controllo indipendenti per il controllo dei contatori volumetrici, leva STEAMGLIDE manuale per il controllo orizzontale e preciso del livello di vapore tramite cartuccia in ceramica, distributore di acqua calda con 2 tasti di ritardo programmabili, lancia vapore con 1 tasto di ritardo programmabile.

**Caratteristiche e benefici**

- Programma di lavaggio automatico.
- La linea MIRA presenta un profilo dinamico dal design elegante e aerodinamico che unisce componenti in acciaio inox, plexiglass e cromati.
- Le sue caratteristiche tecniche garantiscono costantemente un'eccezionale qualità del caffè, mantenendo la sua reputazione di qualità e affidabilità derivante da una lunga esperienza. Tra le sue peculiarità, blocchi di controllo indipendenti per il controllo dei contatori volumetrici, leva STEAMGLIDE manuale per il controllo orizzontale e preciso del livello di vapore tramite cartuccia in ceramica, distributore di acqua calda con 2 tasti di ritardo programmabili, lancia vapore con 1 tasto di ritardo programmabile.
- 2 blocchi di controllo indipendenti con 4 tasti dosatori programmabili.
- Acqua calda e vapore programmabili (boiler).
- Macchina per caffè espresso tradizionale.
- Leva manuale STEAMGLIDE.

**Costruzione**

- Corpo in acciaio inox.
- 2 gruppi - boiler da 10,1 l.

**Accessori inclusi**

- 1 x Portafiltro per una tazza PNC 871002
- 2 x Portafiltro per due tazze PNC 871003

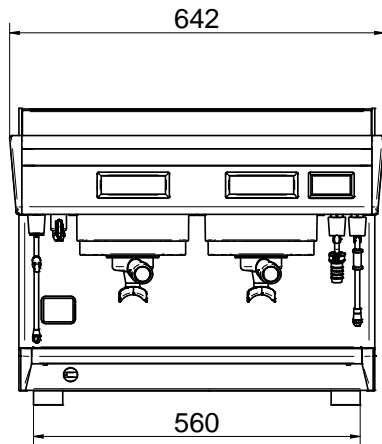
**Accessori opzionali**

- MACINADOSATORE - MACINE PIANE 65 MM PNC 602543
- MACINADOSATORE - MACINE PIANE 75 MM PNC 602544
- MACINACAFFÈ Istantaneo - MACINE PIANE 75 MM PNC 602546
- Uscita vapore con flusso regolabile PNC 871000
- Uscita acqua calda con flusso regolabile PNC 871001
- Portafiltro per una tazza PNC 871002
- Portafiltro per due tazze PNC 871003
- Portafiltro per tre tazze PNC 871004
- Cassetto battifondi per MIRA 2 gruppi e CLASSIC 2 gruppi PNC 871006
- Dispositivo Cappuccinatore con due posizioni per latte caldo e per schiuma solo per macchine senza STEAMAIR PNC 871011
- Dispositivo schiuma automatica per iniezione d'aria solo per macchine tradizionali senza STEAMAIR PNC 871012

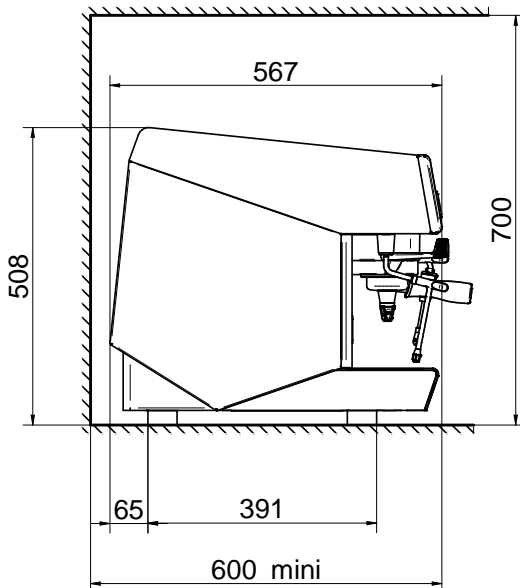
Approvazione: \_\_\_\_\_

- Lancia vapore in Teflon solo per macchine senza STEAMAIR PNC 871013
- Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l PNC 871014
- Frigo latte laterale con capacità nominale 8 l per contenitori latte fino a 4 l con display digitale PNC 871015
- Filtro per una tazza - 12 g PNC 871017
- Filtro per due tazze - 18 g PNC 871018
- Cassetto battifondi in acciaio inox PNC 871019

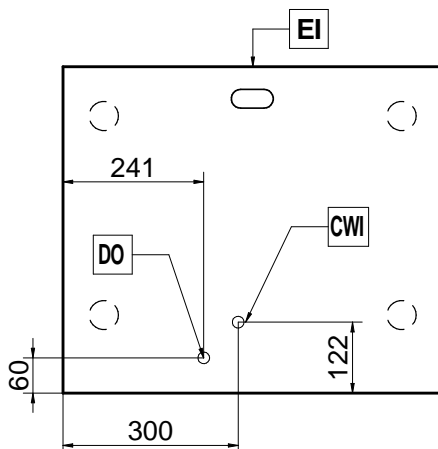
Fronte



Lato



Alto


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

602502 (MIRA2) 400 V/3N ph/50 Hz

**Potenza installata max:**

4.7 kW

**Tipo di spina:**
**Acqua**
**Temperatura acqua fredda**

(min/max): 5 / 60 °C

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne,**

larghezza: 642 mm

**Dimensioni esterne,**

profondità: 570 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 510 mm

**Peso netto:** 55 kg

**Volume imballo:** 0.69 m<sup>3</sup>
**[NOT TRANSLATED]**
**Consumo di corrente:**

7 Amps