Electrolux PROFESSIONAL

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #

Aura tradycyjna maszyna do espresso, 2 grupy Maestro z Dosamat ®, Steamair



602526 (AURA2DOSA) Tradycyjna maszyna do espresso, 2 grupy Maestro, bojler 10,1 litra, 2 niezależne moduły sterujące z 4 programowalnymi programami dozowania, z Dosamat ® do automatycznego rozpoznawania portafiltra

Krótka specyfikacja

Nr pozycji

Profesjonalna półautomatyczna linia AURA posiada wszystkie cechy techniczne wysokiej klasy tradycyjnej maszyny do espresso, oferując doskonałą harmonię estetyki i wydajności. Dzięki nowoczesnemu wzornictwu ze stali nierdzewnej i chromu, AURA prezentuje wyrazistą sylwetkę podkreśloną podświetleniem LED rusztu tacki oraz wokół elektronicznych modułów sterujących z interfejsem dotykowym umożliwiającym intuicyjne programowanie. AURA jest dedykowana użytkownikom obeznanym z komendami wolumetrycznymi, którzy oczekują wysokiej wydajności i powtarzalności procesu ekstrakcji. Termoregulowane grupy zaparzające MAESTRO wyposażone są w system EASYLOCK, który ułatwia blokowanie i uszczelnianie portafiltra przy minimalnym wysiłku. Linia AURA oferuje zestaw zaawansowanych technologii gwarantujących wyjątkową jakość ekstrakcji kawy oraz wysoką moc pary i gorącej wody.

APROBATA

Podstawowa charakterystyka

- Steamair automatyczny spieniacz do mleka z programowalnym wylotem.
- Automatyczny cykl czyszczenia.
- Programowalna woda.
- Profesjonalna półautomatyczna linia AURA posiada wszystkie cechy techniczne wysokiej klasy tradycyjnej maszyny do espresso, oferując doskonałą harmonię estetyki i wydajności.
- Ręczna dźwignia Steamglide.
- Nowoczesny design ze stali nierdzewnej i chromu, AURA prezentuje wyrazistą sylwetkę podkreśloną podświetleniem LED rusztu tacki oraz wokół elektronicznych modułów sterujących z interfejsem dotykowym umożliwiającym intuicyjne programowanie.
- AURA jest dedykowana użytkownikom obeznanym z komendami wolumetrycznymi, którzy oczekują wysokiej wydajności i powtarzalności procesu ekstrakcji.
- Termoregulowane grupy zaparzające MAESTRO wyposażone są w system EASYLOCK, który ułatwia blokowanie i uszczelnianie portafiltra przy minimalnym wysiłku.
- 2 grupy Maestro.
- 2 niezależne moduły sterujące z 4 programowalnymi opcjami dozowania z automatycznym rozpoznawaniem portafiltra Dosamat ®, funkcją start/stop oraz wyświetlaczem czasu ekstrakcji.
- Elektroniczna preinfuzja.
- Podwójnie panelowany podgrzewacz do filiżanek o dużej pojemności.
- Interfejs USB do aktualizacji.

Konstrukcja

- Korpus ze stali nierdzewnej.
- PID (proporcjonalno-całkująco-różniczkująca) kontrola temperatury: precyzyjny system algorytmiczny sterowania, który zapewnia spójność i dokładność w zarządzaniu temperaturą parzenia.
- Bojler 10,1 litra.
- Portafilter Easylock.
- Protokół RS-232 do interfejsu z komputerem/kasą.

Uwzględnione akcesoria

- 1 x UCHWYT FILTRA NA PNC 871008 JEDNĄ FILIŻANKĘ
- 2 x UCHWYT FILTRA NA PNC 871009 DWIE FILIŻANKI

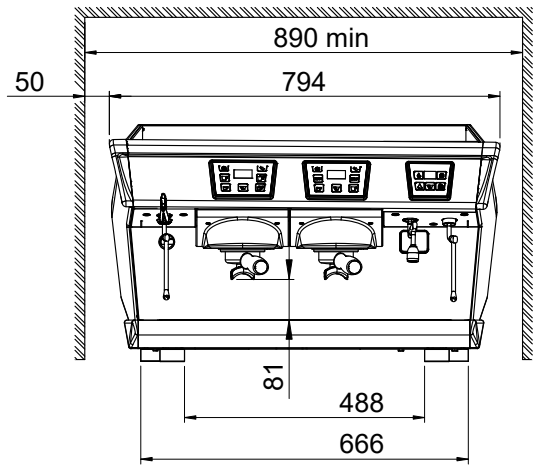
Opcjonalne akcesoria

• MŁYNEK DO KAWY Z DOZOWNIKIEM – PŁASKIE ŻARNA 65 MM	PNC 602543	❑
• MŁYNEK DO KAWY Z DOZOWNIKIEM – PŁASKIE ŻARNA 75 MM	PNC 602544	❑
• MŁYNEK DO KAWY MIELĄCY NA ŻĄDANIE – PŁASKIE ŻARNA 75 MM	PNC 602546	❑
• UCHWYT FILTRA NA JEDNĄ FILIŻANKĘ	PNC 871008	❑
• UCHWYT FILTRA NA DWIE FILIŻANKI	PNC 871009	❑
• FILTRO DO JEDNEJ FILIŻANKI – 12 G	PNC 871017	❑
• FILTRO DO JEDNEJ FILIŻANKI – 18 G	PNC 871018	❑
• SZUFLADA NA ODPADY Z NIERDZEWNEJ STALI	PNC 871019	❑
• ZESTAW PODWYŻSZANYCH NÓŻEK	PNC 871041	❑

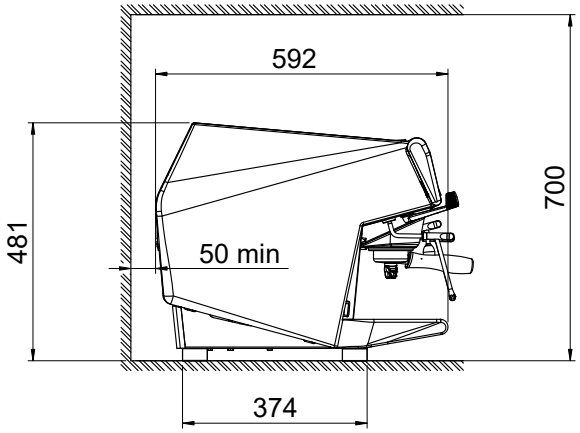
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

Aura tradycyjna maszyna do espresso, 2 grupy Maestro z Dosamat ®, Steamair

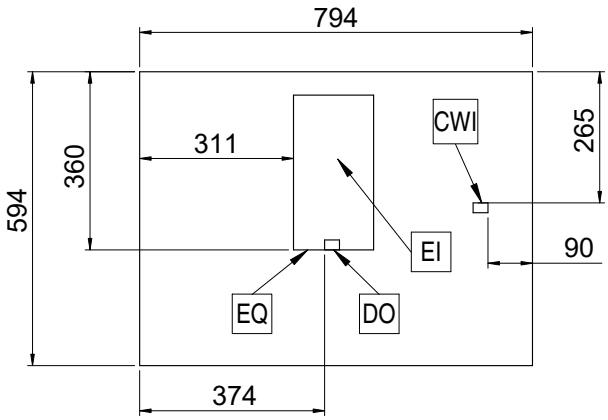
Przód



Bok



Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	400 V/3N ph/50 Hz
Maksymalna moc przyłączeniowa:	4.8 kW
Typ wtyczki:	Kabel bez wtyczki

Woda:

Temperatura wody zimnej (min./maks.):	5 / 60 °C

Kluczowe informacje:

Ciężar netto:	73 kg
Objętość wysyłkowa:	0.69 m³

Dane utrzymywalności

Bieżące zużycie:	7.2 Amps

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.11.10