

## Distributeurs de cafés Machine espresso traditionnelle multi-chaudières - 2 groupes - 2 x 1.65L chaudières café

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

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

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



602505 (STELLA2)

Machine espresso traditionnelle à multi-chaudières - 2 groupes - 2 x 1.65L chaudières café - 8.9L chaudière vapeur et eau chaude - Boîtier central de commande tactile - 2 boîtiers de commande avec 4 dosages programmables et M/A - Thermalink Network -pré-infusion programmable pour chaque groupe - Steamglide lever - vapeur et eau chaude programmable - programme nettoyage automatique - porte-filtre Easylock - châssis inox

### Description courte

#### Repère No.

La Stella di Caffè est un concentré d'innovations technologiques axées sur la performance de l'extraction café, l'ergonomie et la facilité d'utilisation. Sublimez votre espresso avec la technologie multi-chaudières et une stabilité thermique exceptionnelle de cette machine intelligente et intuitive. Machine espresso professionnelle multi-chaudières haut de gamme au design à la fois contemporain et vintage original, la Stella di Caffè garantit une extraction café exceptionnelle grâce à sa technologie Thermalink network® qui contrôle la distribution d'énergie et assure une parfaite stabilité thermique via une régulation PID. Les groupes sont équipés du système EASYLOCK d'assistance au serrage du porte-filtre sur le groupe, permettant un confort d'utilisation et une étanchéité parfaite et durable. Ses nombreuses fonctions et sa facilité d'utilisation, grâce à ses doubles commandes manuelles et volumétriques, sont plébiscitées par les baristas sur la scène internationale. La Stella di Caffè s'adresse spécifiquement aux coffee shops et aux établissements spécialisés dans l'offre de cafés de spécialité qui exigent des réglages précis et une capacité vapeur maximale.

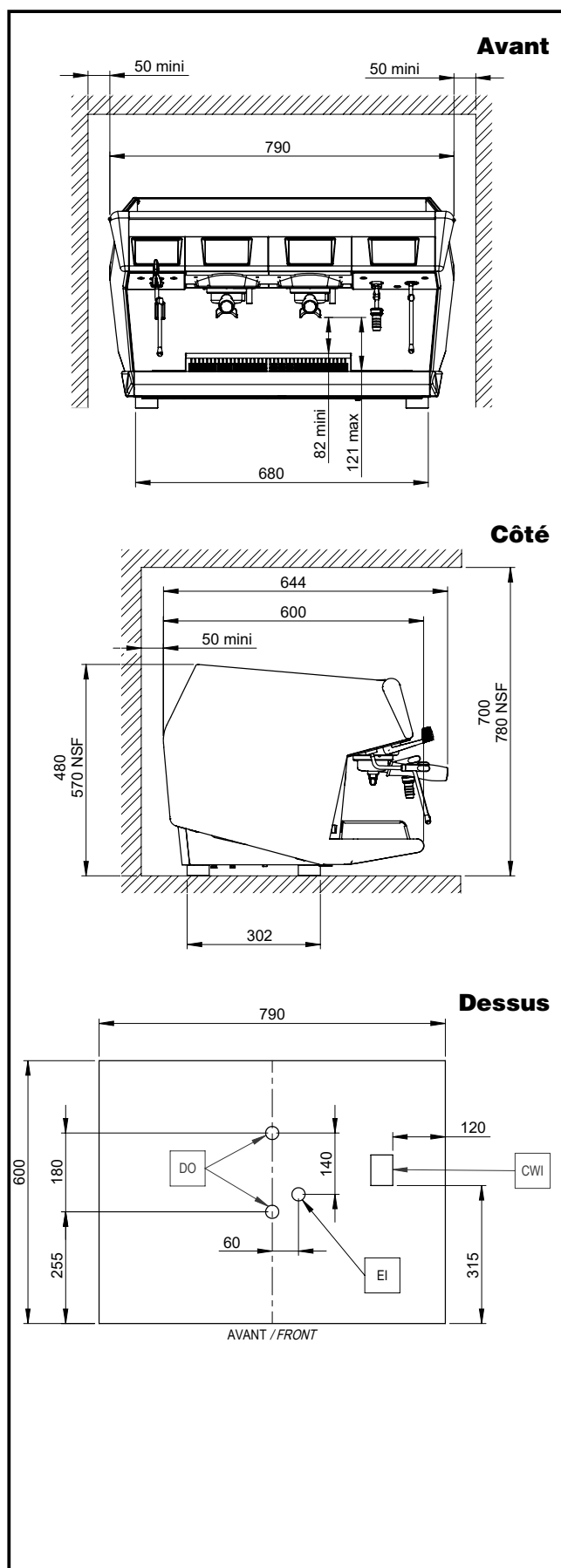
APPROBATION: \_\_\_\_\_

### Caractéristiques principales

- Eau chaude et vapeur programmables.
- Cycle de nettoyage automatique
- 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 sélections de dosage programmables, marche / arrêt, affichage du temps d'extraction.
- Machine espresso multi-chaudières équipée de la technologie Thermalink Network® qui contrôle et optimise intelligemment la chauffe des éléments, garantissant une excellente stabilité thermique et une maîtrise de la consommation énergétique.
- Pré-infusion électronique
- Chauffe-tasse à double panneau avec une grande capacité.
- Interface USB pour mises à jour
- Chaudière eau chaude / vapeur de 8,9 litres.
- 2 x Chaudières café de 1,65 litres.
- Eclairage LED sur le groupe

### Construction

- Carrosserie inox
- Ecran tactile LCD
- Contrôle de la température PID (proportionnel-intégral-dérivé): un système de contrôle algorithmique précis qui donne cohérence et précision au système de gestion de la température d'infusion.
- Dispositif vapeur manuel Steamglide.
- Système Easylock de serrage du porte-filtre.
- Protocole RS 232 pour connexion avec caisse/pc
- Chauffe-tasse intégré.



### Électrique

<b>Voltage :</b>	
602505 (STELLA2)	400 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	6.7 kW
<b>Consommation de courant:</b>	
<b>Type de prise</b>	Cable without plug

### Eau

<b>Température de l'eau froide (min / max):</b>	5 / 60 °C
---	-----------

### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	790 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	600 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	480 mm
<b>Poids net :</b>	80 kg
<b>Volume brut :</b>	0.69 m <sup>3</sup>