

UNIC

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

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



602512 (STELLA2DO)

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 avec Dosamat® auto-reconnaissance du porte-filtre - 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 barista sur la scène internationale. La technologie DOSAMAT® permet un haut niveau de performance grâce à la reconnaissance du porte-filtre enclenché et l'infusion automatique du volume désiré. 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:

UNIC

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



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

Caractéristiques principales

- 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.
- Eau chaude et vapeur programmables.
- Cycle de nettoyage automatique
- 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 sélections de dosage programmables avec Dosamat® auto-reconnaissance du porte-filtre, marche / arrêt, affichage du temps d'extraction.
- 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

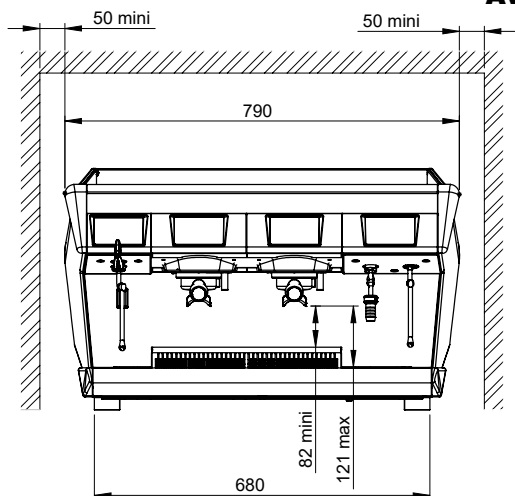
Construction

- 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.

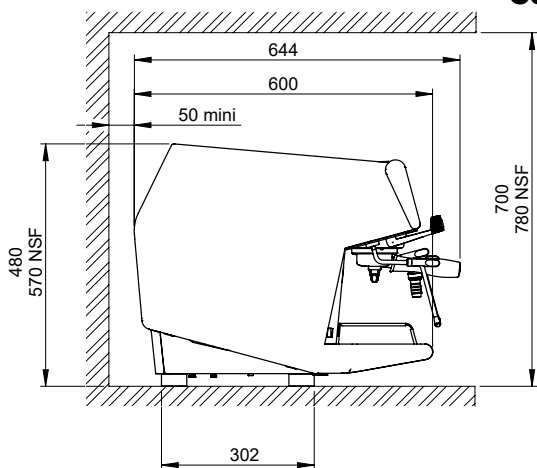


Distributeurs de cafés
Machine espresso traditionnelle multi-chaudières - 2 groupes - 2 x 1.65L
chaudières café - Dosamat
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

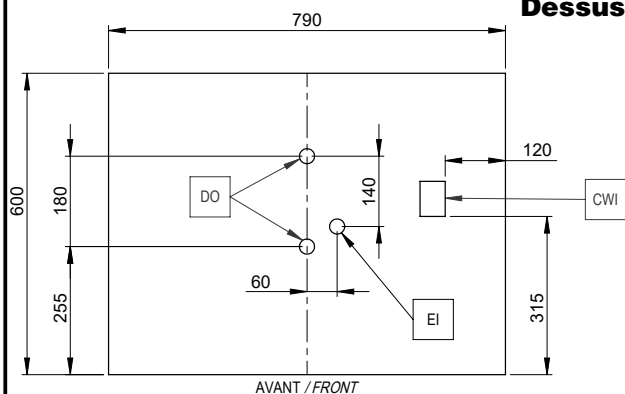
Avant



Côté



Dessus



Électrique

Voltage :

602512 (STELLA2D0)

400 V/3N ph/50 Hz

Puissance de raccordement

6.7 kW

Consommation de courant:

Type de prise

Cable without plug

Eau

Température de l'eau froide (min / max):

5 / 60 °C

Informations générales

Largeur extérieure

790 mm

Profondeur extérieure

600 mm

Hauteur extérieure

480 mm

Poids net :

80 kg

Volume brut :

0.69 m³