AURA 2 groupes

UAURA2



Ref: 602584
(UAURA2)

Machine à café Espresso Traditionnelle
· 2 Groupes
· Easylock Maestro Groupe
· Sortie Vapeur Inox - Eau Chaude Mitigée - Sortie Vapeur Inox
· Inox
· 400 V 3N 50~Hz 4,7kW
· CE/CB Certification

Caractéristiques générales

La AURA offre un espace de travail ergonomique et performant, idéal pour les baristas. Avec la technologie Easylock, l'assistance hydraulique réduit la fatigue du poignet, assure la régularité et prolonge la durée de vie des joints du groupe.
Les commandes volumétriques et les groupes Maestro thermo-compensés assurent une extraction stable et de qualité. La chaudière à grande capacité, contrôlée par PID, fournit une vapeur puissante. La technologie brevetée Dosamat® identifie le porte-filtre et lance automatiquement le volume souhaité, optimisant ainsi la cadence de travail.

UNIC

AURA 2 groupes

Caractéristiques principales

- Eau chaude et vapeur programmables.
- Cycle de nettoyage automatique
- La gamme professionnelle semi-automatique AURA possède toutes les caractéristiques techniques d'une machine à café espresso traditionnelle haut de gamme, offrant l'harmonie parfaite entre esthétique et performance.
- Avec son design moderne en acier inoxydable et chrome, l'AURA affiche une silhouette affirmée soulignée par l'éclairage LED de la grille et des boîtiers de commande. Interface tactile pour une programmation intuitive.
- Dispositif vapeur manuel Steamglide.
- AURA est dédié aux utilisateurs qui sont familiers avec les commandes volumétriques pour assurer performance et cohérence dans le processus d'extraction.
- Les groupes d'infusion thermorégulés MAESTRO sont équipés du système EASYLOCK qui permet de verrouiller et de sceller le porte-filtre avec un effort minimal.
- 2 groupes Maestro
- 2 boîtiers de commande indépendants avec 4 sélections de dosage programmables, 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

Construction

- Châssis inox
- 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.
- chaudière 10,1 liter.
- Système Easylock de serrage du porte-filtre.
- Protocole RS 232 pour connexion avec caisse/pc

Accessoires inclus

• 1 X Porte filtre Aura pour deux tasses	PNC 871008
• 2 X Porte filtre Aura pour une tasse	PNC 871009

Accessoires en option

• Porte filtre Aura pour deux tasses	PNC 871008	❑
• Porte filtre Aura pour une tasse	PNC 871009	❑
• Sortie vapeur "Cool touch" pour machines sans Steamair	PNC 871010	❑
• Système Cappuccinatore (2 positions) pour chauffer ou mousser le lait, uniquement pour les machines sans fonction Steamair	PNC 871011	❑
• Système Cappuccino à injection d'air pour mousser le lait, uniquement pour les machines sans fonction Steamair	PNC 871012	❑
• Sortie vapeur en teflon, uniquement pour les machines sans fonction Steamair	PNC 871013	❑
• Réfrigérateur pour stockage du lait, bac amovible de 4L	PNC 871014	❑
• Réfrigérateur à afficheur digital pour stockage du lait, bac amovible de 4L	PNC 871015	❑
• Filtre pour une tasse, 12g	PNC 871017	❑
• Filtre pour 2 tasses, 18g	PNC 871018	❑
• Base inox avec tiroir à marc pour moulin à café Larg. 30cm x Long. 40cm	PNC 871019	❑

UNIC

AURA 2 groupes

Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	4.8 kW
Type de prise	Cable without plug

Eau

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

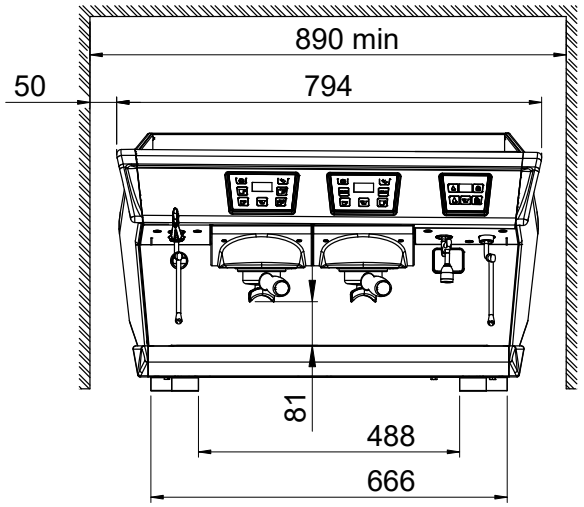
Informations générales

Poids net :	73 kg
Volume brut :	0.69 m^3
Durabilité	
Consommation de courant:	7.2 Amps

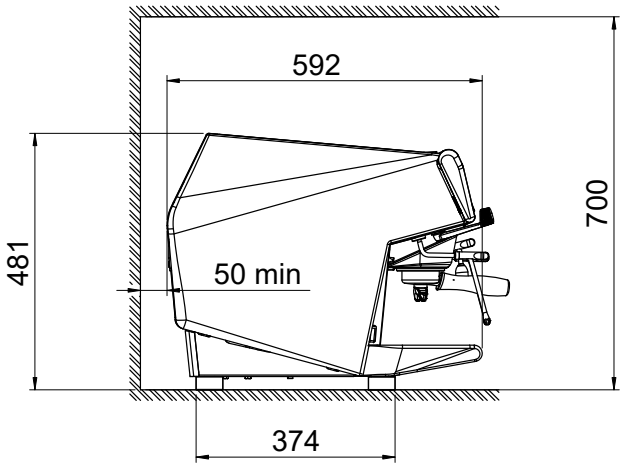
Certifications

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

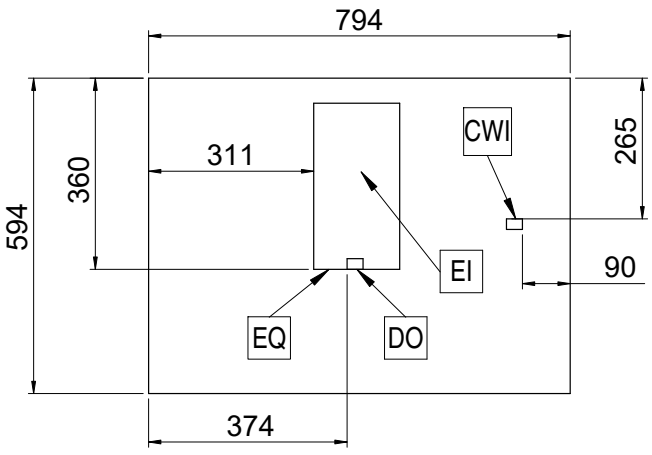
Avant



Côté



Dessus



2026.11.19

Part of Electrolux Professional Group

UNIC