

Classic 3 gruppi



**Ref: 602632
(CLASSIC3)**

Macchina tradizionale per caffè espresso, 3 gruppi di erogazione, boiler da 15,6 litri, 3 blocchi di controllo indipendenti con 4 sezioni di dosaggio programmabili, acqua e vapore manuali, ciclo di pulizia automatico, corpo in acciaio inox.

Caratteristiche generali

Macchina tradizionale per caffè espresso, 3 gruppi di erogazione, con ampio boiler a vapore. Le linee eleganti e la tecnologia affidabile sono apprezzate dai professionisti del caffè, il modello CLASSIC ha un ottimo rapporto qualità/prezzo. CLASSIC è la macchina per caffè espresso tradizionale perfetta per garantire risultati di qualità eccellente, costanza e prestazioni elevate durante il periodo di punta.

Classic 3 gruppi

Caratteristiche e benefici

- Componenti robusti e costruzione saldata, boiler integrato per una maggiore stabilità termica ed estrazione sicura, semplice manutenzione grazie al facile accesso ai componenti e vapore illimitato.
- 2 lance vapore con due controlli separati con possibilità di funzione ad impulsi.
- Gruppo erogazione Maestro: i gruppi di estrazione sono montati direttamente nel boiler per rendere stabile la temperatura erogata.
- Grande capacità di riscaldamento delle tazze: scaldatasse integrato nella parte superiore delle macchine.
- 4 tasti volumetrici programmabili per ogni gruppo e 1 tasto semiautomatico per un controllo manuale.
- Programma automatic per la pulizia.

Costruzione

- Scaldatasse incorporato.

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

Classic 3 gruppi

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 4.7 kW

Tipo di spina: cavo senza spina

Acqua

**Temperatura acqua
fredda (min/max):** 5 / 60 °C

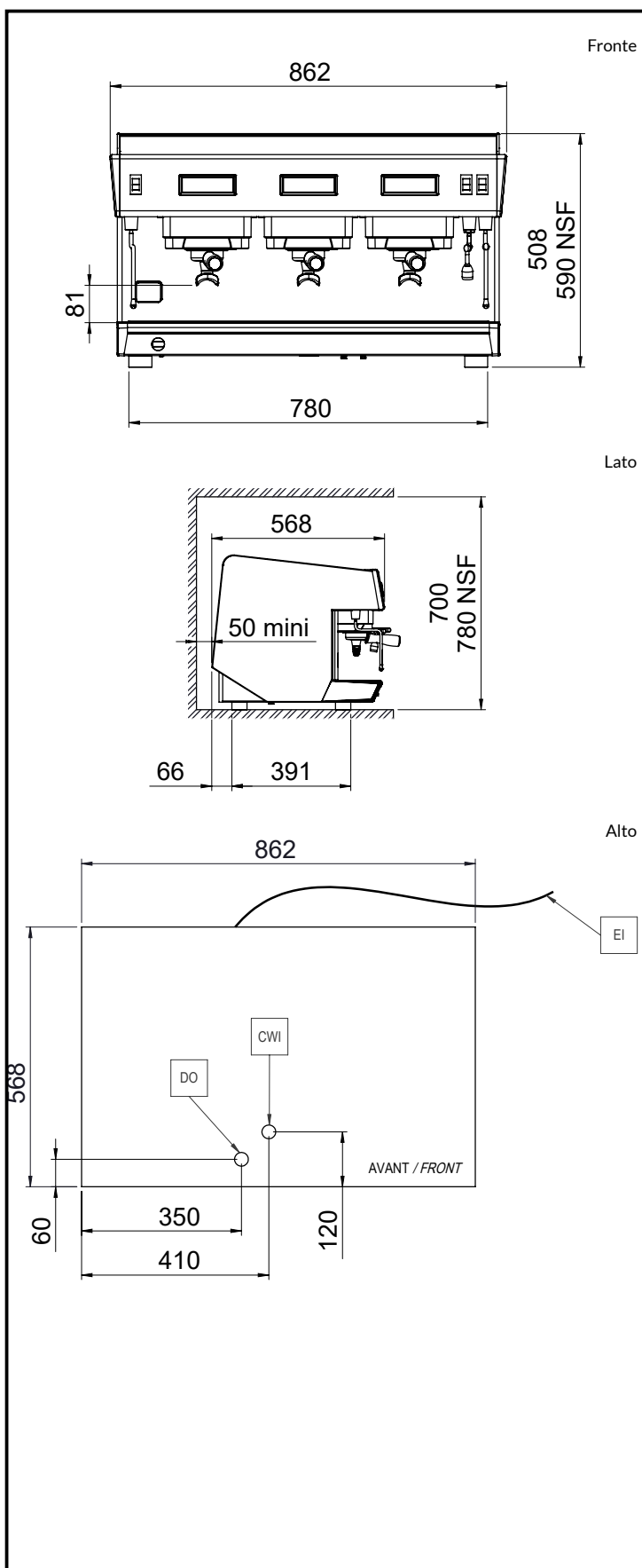
Informazioni chiave

Peso netto: 76 kg

Volume imballo: 0.8 m^3

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.2 Amps



Certificazioni



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.05.20

Part of

Electrolux
Professional
Group

UNIC