

La Paziale

macchine per caffè espresso



 **S10**

Descubre la Revolución del Café con la S10

Elevamos el arte del café con la **S10**, una perfecta combinación de elegancia y funcionalidad. Su diseño impecable y su interfaz en negro convierten cada taza en una experiencia exclusiva y sofisticada.

Adquiriendo la S10, accedes a un **año gratuito** a la plataforma **Leonardo**, que ofrece una serie de beneficios premium: **localización** de máquinas, **análisis** de uso avanzado, **asistencia** técnica remota, **control** de calidad y **optimización** energética. Además, la función **ECO** asegura un ahorro eficiente y un enfoque sostenible, subrayando nuestro compromiso con el medio ambiente.

Redefine tu ritual del café con la S10 y transforma cada taza en un momento memorable, donde el estilo, la excelencia y la sostenibilidad se unen en perfecta armonía.

Escanea y descarga la plataforma de **Leonardo** aquí:



PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Caldera térmicamente aislada para la máxima eficiencia energética
- Máquina de café electrónica con erogador dosificado programable (EK)
- Interfaz de usuario de gran tamaño con efecto negro, con iconos y botones táctiles para acceder a la programación y la configuración
- Hardware IOT que permite el acceso al servicio de conectividad Leonardo
- Acceso a todas las funcionalidades del Leonardo durante el primer año tras la instalación de la máquina.
- Visualización temperatura de la caldera a través de display
- Función de incremento temporal de la temperatura de trabajo
- Función modalidad ECO
- Iluminación bandeja apoya tazas
- Calienta tazas eléctrico de serie
- Erogación agua caliente temporizada para infusiones
- Manómetro para el control de red hídrica y motobomba
- Manómetro para el control de presión de caldera

Colores



Opcionales

- MAT: Sistema automático para emulsionar la leche con temperatura ajustable
- ITC: Control individual de la temperatura para cada grupo de erogación
- AM: Dispensador agua caliente mezclada para infusiones
- CT: Lanzas de vapor "Cool Touch"

Datos técnicos (medidas en mm)

Grupos	Voltaje	Potencia	Peso	Caldera	Alto	Ancho	Fondo
2	230/400 V	3.300 W	70 Kg	10 litros	532	830	578
3	230/400 V	4.300 W	84 Kg	15 litros	532	1063	578

d'A

caffè d'Autore®

CAFFÈ D'AUTORE, SL

Juan de Mena, 21 2a planta · 08035 Barcelona ESPAÑA · T. +34 93 274 99 50
comercial@caffedautore.com · www.caffedautore.com