

la paziale

macchine per caffè espresso



S2

La nueva S2, robusta y eficaz, cuenta con todo lo necesario para la elaboración de la perfecta taza de espresso. Intercambiador y grupo de extracción Spaziale aseguran la constancia de temperatura ideal para el espresso, mientras el sistema de pre-infusión mecánica no forzada transporta todos los matices del café a la taza. A las altas prestaciones y simplicidad de uso la nueva S2 añade una estética renovada que la convierte en una gran elección para el barista profesional.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Máquina de café con dosificación electrónica programable
- Nueva botonera
- Accionamiento de los grifos de vapor mediante palanca
- Accionamiento del grifo de agua para infusiones mediante palanca
- Acabados en INOX
- Manómetro doble cromado (presión de la caldera y motobomba)
- Motobomba volumétrica interna

Datos técnicos (medidas en mm)

Grupos	Voltaje	Potencia	Peso	Caldera	Alto	Ancho	Fondo
Compact 2	220/240 V	2.700 W	57 Kg	5 litros	520	540	530
2	220/240 V	3.200 W	65 Kg	10 litros	520	700	530
3	220/240 V	3.800 W	82 Kg	15 litros	520	930	530



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