STEEL PID PLUS

Máquina de café semi-profesional, para uso tanto en hogares como en oficina, e incluso en el canal micro-hostelería.

La versión PID aporta una prestación totalmente profesional: portafiltro diámetro 58mm en acero inoxidable, control Pid, Opv regulable externamente, preinfusión regulable, calientatazas…y exclusivamente en esta versión PLUS, equipa grifo vapor en inox, bandeja extraible de hilo, palanca vapor joystick, junta grupo en silicona y mucho más.

Grupo termodinámico con control PID independiente. **Estabilidad térmica**. Calidad en taza. Menos cal. El inox reduce las incrustaciones. Vapor ilimitado.

100% alimentario. Circuito de agua en inox aisi 316. No hay migraciones de metales en el agua. Cumple normativa europea EN 16889.

Agua limpia. El agua es nueva y limpia en cada café. No se altera su aroma ni su sabor. Al no estar estancada y recalentada constantemente (sistema caldera), no se altera su integridad.

ascaso
BARCELONA

CARACTERÍSTICAS

2 portafiltros:
2 cafés
Sin fondo

Grupo thermoblock. Grupo profesional de última generación. 100% alimentario, gran estabilidad térmica, agua limpia, menos cal, vapor ilimitado,....

MODELOS

BLACK

WHITE

FULL INOX

DATOS

	DUO PID
Medidas (mm)	245/345/280
Voltaje(V)/Potencia (W)	120-220/2000
Peso (kg)	15
Cap. depósito agua (L)	2
Carrocería	Metal
Presión bomba (atm)	Por OPV
Termostato café/vapor	Por PID

Ver datos completos en www.ascaso.com