

SKU: VITTORIA1A

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 1 gruppo Automatica Modello VITTORIA1A



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 1 gruppo VITTORIA1A

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA1A a 1 gruppo è pensata per bar, caffetterie e locali che vogliono offrire un espresso di qualità costante con la comodità dell'erogazione automatica delle dosi. Il design elegante e raffinato, tipico dello stile made in Italy, si combina con una costruzione robusta pensata per l'uso quotidiano in ambienti professionali.

Design made in Italy elegante e funzionale

VITTORIA1A è fabbricata interamente in Italia e nasce con l'obiettivo di unire funzionalità, ergonomia e semplicità di utilizzo. Le linee pulite e la cura dei dettagli la rendono adatta sia a locali moderni sia a contesti più tradizionali, valorizzando il banco bar e trasmettendo immediatamente una sensazione di professionalità.

Caldaia da 5 litri per un servizio continuo

La macchina è dotata di una caldaia da 5 litri che garantisce una riserva di acqua calda sufficiente per sostenere senza problemi i ritmi di lavoro di bar e piccole caffetterie. La ricarica automatica della caldaia mantiene sempre il livello ottimale, riducendo al minimo gli interventi manuali e assicurando stabilità di temperatura durante l'erogazione del caffè e del vapore.

Erogazione automatica delle dosi e facilità d'uso

L'erogazione programmata delle dosi di caffè e dell'acqua calda permette di standardizzare le preparazioni e velocizzare il servizio, rendendo più semplice il lavoro dell'operatore anche nei momenti di maggiore affluenza. Il ciclo di lavaggio automatico del gruppo in ottone aiuta a mantenere pulita la macchina, migliorando la costanza del risultato in tazza e riducendo i tempi dedicati alla manutenzione ordinaria.

Lancia vapore inox per cappuccini e bevande calde

La lancia vapore/acqua in acciaio inox è pensata per montare il latte in modo rapido e preciso, così da preparare cappuccini, latte macchiato e altre bevande a base di latte con una crema densa e vellutata. L'acciaio inox garantisce igiene, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali per un utilizzo intensivo nel corso della giornata.

Boiler in rame con trattamento anti ossidante

Il boiler è realizzato in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante, una scelta tecnica che favorisce una migliore stabilità termica e una lunga durata nel tempo. Questo contribuisce a mantenere costante la temperatura dell'acqua e del vapore, elemento chiave per ottenere un espresso sempre corposo e aromatico.

Sicurezza e affidabilità per uso professionale

La presenza della valvola di sicurezza e dei sistemi di ricarica automatica della caldaia rende la macchina affidabile anche in condizioni di lavoro continuative. Queste soluzioni aumentano la sicurezza dell'operatore e proteggono i componenti interni da eventuali sovrappressioni o mancanza d'acqua, prolungando la vita utile dell'attrezzatura.

Specifiche tecniche della macchina caffè VITTORIA1A

Qui trovi riassunte le principali specifiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della macchina VITTORIA1A nella tua postazione di lavoro in base a spazio disponibile e potenza elettrica.

- Capacità caldaia: 5 litri.
- Potenza: 2000 W.
- Voltaggio: 230 V.
- Peso: 34 kg.
- Erogazione: programmata delle dosi di caffè e acqua calda.
- Lancia vapore/acqua: in acciaio inox.
- Boiler: in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante.
- Ciclo di lavaggio: automatico dei gruppi in ottone.
- Ricarica caldaia: automatica.
- Dispositivi di sicurezza: valvola di sicurezza.

Dimensioni e ingombro sul banco bar

Le dimensioni compatte rendono la VITTORIA1A adatta anche a banchi con spazio limitato, pur offrendo una caldaia capiente e una solida struttura professionale.

- Lunghezza: 41 cm.
- Profondità: 54 cm.
- Altezza: 51 cm.

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA1A

Scegliere la VITTORIA1A significa puntare su una macchina da caffè professionale 1 gruppo automatica completamente made in Italy, pensata per offrire affidabilità, semplicità d'uso e qualità costante in tazza. La combinazione di caldaia da 5 litri, lancia vapore inox, dosi programmabili, boiler in rame e dimensioni compatte la rende una soluzione ideale per bar e locali che vogliono offrire un espresso all'altezza delle aspettative dei propri clienti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	41
Profondità (cm)	54