

SKU: VITTORIA1SA

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 1 gruppo Semi Automatica Modello VITTORIA1SA



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 1 gruppo semi automatica VITTORIA1SA

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA1SA a 1 gruppo è pensata per bar, caffetterie e piccoli locali che vogliono offrire un espresso di qualità con il controllo manuale dell'erogazione. Il design elegante e raffinato, tipico dello stile made in Italy, si combina con una costruzione robusta, progettata per un utilizzo quotidiano in ambiente professionale.

Design elegante e completamente made in Italy

VITTORIA1SA è fabbricata interamente in Italia e nasce con l'obiettivo di unire funzionalità, ergonomia e semplicità d'uso. Le linee pulite e la cura dei dettagli la rendono adatta sia a locali moderni che tradizionali, valorizzando il banco bar e trasmettendo immediatamente un'immagine professionale ai clienti.

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 a sostenere i ritmi di lavoro di bar e caffetterie con un singolo gruppo. La ricarica automatica della

caldaia mantiene il livello sempre ottimale, riducendo gli interventi manuali e assicurando una buona stabilità di temperatura durante l'erogazione del caffè e del vapore.

Controllo semi automatico dell'erogazione

La versione semi automatica permette all'operatore di gestire direttamente i tempi di erogazione del caffè, adattandoli alle diverse miscele e alle preferenze dei clienti. Questo garantisce maggiore flessibilità nella preparazione, pur mantenendo la praticità di una macchina professionale con caldaia automatica e comandi intuitivi.

Lancia vapore inox e bacinella regolabile

La lancia vapore/acqua in acciaio inox è ideale per montare il latte e preparare cappuccini, latte macchiato e altre bevande calde con una crema densa e vellutata. La bacinella è adattabile su due differenti livelli, così da lavorare comodamente con tazzine basse o con tazze e bicchieri più alti, ottimizzando l'ergonomia della postazione.

Boiler in rame con trattamento anti ossidante

Il boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante assicura una buona stabilità termica e una lunga durata nel tempo, qualità fondamentali per un uso professionale. Il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone contribuisce a mantenere pulita l'area di estrazione, migliorando la costanza del risultato in tazza e semplificando la manutenzione ordinaria.

Sicurezza e affidabilità in uso professionale

La presenza della valvola di sicurezza e del sistema di ricarica automatica della caldaia rende la VITTORIA1SA affidabile anche in condizioni di lavoro continuative. Questi dispositivi proteggono i componenti interni da sovrappressioni e mancanza d'acqua, contribuendo a prolungare la vita utile della macchina e a ridurre il rischio di fermo operativo.

Specifiche tecniche della macchina caffè VITTORIA1SA

Di seguito le principali specifiche tecniche utili per valutare l'inserimento della VITTORIA1SA nella tua postazione di lavoro in base a potenza disponibile e spazio sul banco.

- Capacità caldaia: 5 litri.
- Potenza: 2000 W.
- Voltaggio: 230 V.
- Peso: 34 kg.
- Lancia vapore/acqua: in acciaio inox.
- Bacinella: adattabile su due livelli per diverse dimensioni di tazze e bicchieri.
- 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 permettono di collocare la VITTORIA1SA anche su banchi con spazio limitato, mantenendo comunque un'area operativa comoda per il barista.

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

- Altezza: 51 cm.

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA1SA

Scegliere la VITTORIA1SA significa puntare su una macchina da caffè professionale 1 gruppo semi automatica, completamente made in Italy, che unisce affidabilità, controllo sull'estrazione e dimensioni contenute. La combinazione di caldaia da 5 litri, lancia vapore inox, boiler in rame e bacinella regolabile la rende una soluzione ideale per bar e piccoli locali che vogliono servire un espresso di qualità con un investimento equilibrato.

Scheda Tecnica

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