

SKU: VITTORIA2A

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 2 gruppi Automatica Modello VITTORIA2A



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 2 gruppi VITTORIA2A

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA2A a 2 gruppi è progettata per bar, caffetterie e locali che gestiscono volumi importanti di caffè durante la giornata e vogliono garantire sempre un risultato costante in tazza. L'erogazione automatica delle dosi e la struttura robusta la rendono una soluzione affidabile per chi cerca una macchina pensata per il lavoro quotidiano intenso.

Design elegante e 100% made in Italy

VITTORIA2A riprende il design elegante e raffinato tipico dello stile made in Italy, con linee pulite che valorizzano il banco bar e trasmettono professionalità ai clienti. La macchina è fabbricata interamente in Italia con l'obiettivo di unire funzionalità, ergonomia e semplicità di utilizzo, così da risultare comoda per l'operatore anche dopo molte ore di lavoro.

Caldaia da 13,5 litri per grandi volumi

La caldaia da 13,5 litri offre una capacità importante, ideale per sostenere il lavoro di due gruppi erogatori e della lancia vapore anche nei momenti di massima affluenza. La ricarica automatica della caldaia mantiene il livello d'acqua sotto controllo e contribuisce alla stabilità di temperatura, elemento essenziale per un espresso sempre corposo e ben estratto.

Erogazione automatica delle dosi di caffè

L'erogazione programmata delle dosi di caffè e acqua calda permette di standardizzare le

preparazioni e velocizzare il servizio, riducendo le differenze tra una tazza e l'altra. Il barista può richiamare con facilità le dosi impostate, ottenendo un risultato uniforme in termini di quantità, crema e temperatura, anche con personale diverso alla macchina.

Lancia vapore inox e bacinella regolabile

La lancia vapore/acqua in acciaio inox consente di montare il latte per cappuccini, latte macchiato e altre bevande calde con una schiuma densa e vellutata. La bacinella è adattabile su due differenti livelli in base alle dimensioni di tazze e bicchieri, rendendo comoda l'estrazione sia in tazzina che in tazze più grandi o bicchieri alti.

Boiler in rame e gruppi in ottone

Il boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante garantisce un'ottima stabilità termica e una lunga durata nel tempo, caratteristiche fondamentali per un uso professionale. Il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone aiuta a mantenere pulita la zona di estrazione, migliorando la costanza di resa in tazza e riducendo i tempi di manutenzione ordinaria.

Sicurezza e affidabilità per uso intensivo

La macchina è dotata di valvola di sicurezza e ricarica automatica della caldaia, elementi essenziali per lavorare in sicurezza anche con utilizzo continuativo. Questi dispositivi proteggono i componenti interni da sovrappressioni e mancanza d'acqua, contribuendo a prolungare la vita utile dell'attrezzatura e a ridurre i rischi di fermo macchina.

Specifiche tecniche della macchina caffè VITTORIA2A

Di seguito trovi le principali specifiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della VITTORIA2A nella tua postazione di lavoro in base a potenza, capacità e allaccio elettrico.

- Capacità caldaia: 13,5 litri.
- Potenza: 3000 W.
- Voltaggio: 230 V - 400 V.
- Peso: 54 kg.
- Erogazione: programmata delle dosi di caffè e acqua calda.
- 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

Nonostante la caldaia capiente e i due gruppi, la VITTORIA2A mantiene dimensioni che permettono l'installazione su banchi bar di diverse metrature, lasciando comunque spazio operativo al barista.

- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 54 cm.
- Altezza: 51 cm.

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA2A

Scegliere la VITTORIA2A significa affidarsi a una macchina da caffè professionale 2 gruppi

automatica, made in Italy, progettata per offrire affidabilità, produttività e una qualità di estrazione all'altezza delle aspettative dei clienti. La combinazione di caldaia da 13,5 litri, dosi programmabili, lancia vapore inox, boiler in rame e bacinella regolabile la rende una soluzione ideale per bar e locali che cercano una macchina completa per gestire al meglio i picchi di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	54