

SKU: VITTORIA2CPSA

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 2 gruppi Semi Automatica - COMPACT Modello VITTORIA2CPSA



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 2 gruppi semi automatica VITTORIA2CPSA compact

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA2CPSA a 2 gruppi in versione compact è pensata per bar, caffetterie e locali che desiderano la produttività di una macchina a due gruppi in uno spazio ridotto sul banco. Il controllo semi automatico dell'erogazione permette al barista di gestire manualmente i tempi di estrazione, mantenendo al tempo stesso la comodità di una caldaia automatica e di comandi professionali.

Design elegante e compatto made in Italy

Il design elegante e raffinato, tipico dello stile made in Italy, valorizza il banco bar e si adatta facilmente a contesti moderni e tradizionali. La configurazione compact riduce l'ingombro in larghezza mantenendo due gruppi operativi, ideale per chi ha poco spazio ma non vuole rinunciare alla capacità di servire più caffè contemporaneamente.

Caldaia da 6 litri per servizio continuativo

La caldaia da 6 litri offre una riserva di acqua calda adeguata a sostenere il lavoro dei due gruppi e della lancia vapore durante l'intera giornata. La ricarica automatica della caldaia mantiene il livello

costante, garantendo stabilità di temperatura e riducendo la necessità di interventi manuali.

Gestione semi automatica dell'erogazione

Nella versione semi automatica, l'operatore controlla direttamente l'avvio e l'arresto dell'erogazione del caffè, adattando i tempi di estrazione alla macinatura, alla miscela e alle preferenze del cliente. Questa soluzione offre grande flessibilità e consente a baristi esperti di personalizzare al meglio ogni espresso.

Lancia vapore inox e bacinella regolabile

La lancia vapore/acqua in acciaio inox è progettata per montare il latte con facilità e rapidità, permettendo la preparazione di cappuccini, latte macchiato e altre bevande calde con una crema densa e uniforme. La bacinella è adattabile su due differenti livelli, così da lavorare comodamente sia con tazzine basse sia con tazze o bicchieri più alti.

Boiler in rame e componenti professionali

Il boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante garantisce una buona stabilità termica e una lunga durata nel tempo, caratteristiche essenziali in ambito professionale. Il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone semplifica le operazioni di pulizia e contribuisce a mantenere costante la qualità del caffè erogato.

Sistemi di sicurezza e affidabilità

La macchina è dotata di valvola di sicurezza e sistema di ricarica automatica della caldaia, pensati per lavorare in sicurezza anche con utilizzo continuativo. Questi dispositivi proteggono i componenti interni da sovrappressioni e mancanza d'acqua, riducendo il rischio di guasti e prolungando la vita utile dell'attrezzatura.

Specifiche tecniche della macchina caffè VITTORIA2CPSA

Di seguito le principali specifiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della VITTORIA2CPSA compact nella tua postazione di lavoro in base a potenza disponibile, spazio e tipo di allaccio elettrico.

- Capacità caldaia: 6 litri.
- Potenza: 2500 W.
- Voltaggio: 230 V.
- Peso: 43 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 compatte per il banco bar

Le dimensioni compatte permettono di installare la VITTORIA2CPSA anche su banchi con spazio limitato, mantenendo comunque un'area operativa confortevole per il barista.

- Lunghezza: 60 cm.
- Profondità: 54 cm.

- Altezza: 51 cm.

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA2CPSA compact

Scegliere la VITTORIA2CPSA compact significa puntare su una macchina da caffè professionale 2 gruppi semi automatica, made in Italy, che unisce dimensioni ridotte, affidabilità e controllo sull'estrazione. La combinazione di caldaia da 6 litri, lancia vapore inox, boiler in rame e bacinella regolabile la rende una soluzione ideale per bar e locali che vogliono offrire un espresso di qualità ottimizzando lo spazio a disposizione.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-----------------|--------|
| Altezza (cm) | 51 |
| Lunghezza (cm) | 60 |
| Profondità (cm) | 54 |