

SKU: VITTORIA2SA

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 2 gruppi Semi Automatica Modello VITTORIA2SA



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 2 gruppi semi automatica VITTORIA2SA

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA2SA a 2 gruppi è progettata per bar, caffetterie e locali che gestiscono volumi importanti di caffè e desiderano mantenere il controllo manuale dell'erogazione. Il barista può così modulare i tempi di estrazione in base alla miscela, alla macinatura e alle preferenze del cliente, mantenendo al tempo stesso l'affidabilità di una macchina professionale con caldaia automatica.

Design elegante e made in Italy

VITTORIA2SA presenta un design elegante e raffinato, tipico dello stile made in Italy, con linee pulite che valorizzano il banco bar e trasmettono un'immagine di professionalità. La costruzione interamente italiana punta a coniugare funzionalità, ergonomia e semplicità d'uso, rendendo la macchina comoda da utilizzare anche per molte ore consecutive.

Caldaia da 13,5 litri per grandi volumi

La caldaia da 13,5 litri offre una capacità generosa, ideale per sostenere il lavoro di due gruppi erogatori e della lancia vapore anche nei momenti di massima affluenza. La ricarica automatica mantiene il livello dell'acqua sotto controllo, assicurando una buona stabilità di temperatura e riducendo al minimo gli interventi manuali.

Controllo semi automatico dell'erogazione

Nella versione semi automatica, l'operatore avvia e interrompe manualmente l'erogazione del caffè, regolando la durata del flusso in funzione del tipo di estrazione desiderata. Questo consente di personalizzare ogni espresso, pur sfruttando l'affidabilità di una macchina professionale a 2 gruppi pensata per ritmi di lavoro intensi.

Lancia vapore inox e bacinella regolabile

La lancia vapore/acqua in acciaio inox permette di montare il latte in modo rapido e preciso, ideale per cappuccini, latte macchiato e altre bevande calde con una crema densa e vellutata. La bacinella è adattabile su due differenti livelli per lavorare comodamente con tazzine, tazze più grandi o bicchieri alti, migliorando l'ergonomia della postazione.

Boiler in rame e gruppi in ottone

Il boiler è realizzato in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante, scelta che garantisce una buona stabilità termica e una lunga durata nel tempo, requisiti fondamentali per l'uso professionale. Il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone aiuta a mantenere pulita la zona di estrazione e contribuisce a rendere più costante la qualità del caffè in tazza.

Sistemi di sicurezza e affidabilità

La presenza della valvola di sicurezza e del sistema di ricarica automatica della caldaia rende la VITTORIA2SA affidabile anche in condizioni di lavoro continuative. Questi dispositivi proteggono i componenti interni da sovrappressioni e mancanza d'acqua, riducendo il rischio di guasti e prolungando la vita utile della macchina.

Specifiche tecniche della macchina caffè VITTORIA2SA

Di seguito sono riportate le principali specifiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della VITTORIA2SA nella tua postazione di lavoro in base a potenza disponibile, spazio e tipo di impianto elettrico.

- Capacità caldaia: 13,5 litri.
- Potenza: 3000 W.
- Voltaggio: 230 V - 400 V.
- Peso: 54 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 della VITTORIA2SA permettono l'installazione su banchi bar di diversa metratura, lasciando comunque un'area operativa adeguata per il lavoro del barista.

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

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA2SA

Scegliere la VITTORIA2SA significa puntare su una macchina da caffè professionale 2 gruppi semi automatica, made in Italy, che unisce controllo sull'estrazione, robustezza e capacità di gestire volumi elevati. La combinazione di caldaia da 13,5 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 costante, con la flessibilità del comando manuale.

Scheda Tecnica

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