

SKU: VITTORIA3A

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 3 gruppi Automatica Modello VITTORIA3A



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 3 gruppi VITTORIA3A

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA3A a 3 gruppi è pensata per bar, caffetterie e locali che servono grandi volumi di caffè ogni giorno e hanno bisogno di un'attrezzatura affidabile e performante. L'erogazione automatica delle dosi e la struttura robusta la rendono ideale per chi deve gestire picchi di lavoro importanti mantenendo sempre alta la qualità in tazza.

Design elegante e raffinato made in Italy

VITTORIA3A riprende il design elegante e raffinato tipico dello stile made in Italy, unendo estetica curata e praticità di utilizzo. Le linee pulite valorizzano il banco bar e trasmettono immediatamente professionalità ai clienti, integrandosi facilmente in contesti sia moderni che più classici.

Caldaia da 20,5 litri per servizio intenso

La caldaia da 20,5 litri è dimensionata per sostenere senza difficoltà il lavoro dei tre gruppi erogatori e della lancia vapore, anche nelle ore di massimo afflusso. La ricarica automatica della caldaia mantiene costante il livello dell'acqua e contribuisce alla stabilità di temperatura, condizione essenziale per un espresso sempre corposo e ben estratto.

Erogazione automatica delle dosi di caffè

L'erogazione programmata delle dosi di caffè e di acqua calda permette di standardizzare le preparazioni e di velocizzare il servizio, riducendo scarti e differenze tra una tazza e l'altra. Il personale può richiamare con facilità le dosi impostate, ottenendo un risultato uniforme per quantità, crema e temperatura, anche con più operatori che si alternano alla macchina.

Lancia vapore inox e bacinella regolabile

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

Boiler in rame e gruppi in ottone per massima stabilità

Il boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante assicura un'eccellente stabilità termica e una lunga durata nel tempo, caratteristiche fondamentali per un utilizzo professionale continuativo. 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 dedicati alla manutenzione ordinaria.

Sicurezza e affidabilità per uso intensivo

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

Specifiche tecniche della macchina caffè VITTORIA3A

Di seguito sono riportate le principali caratteristiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della VITTORIA3A nella tua postazione di lavoro in base a potenza, capacità e allaccio elettrico.

- Capacità caldaia: 20,5 litri.
- Potenza: 5000 W.
- Voltaggio: 400 V.
- Peso: 70 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

Le dimensioni di VITTORIA3A permettono l'installazione su banchi bar di medio-grandi dimensioni, offrendo comunque spazio operativo sufficiente per il lavoro del barista.

- Lunghezza: 94 cm.
- Profondità: 54 cm.
- Altezza: 51 cm.

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA3A

Scegliere la VITTORIA3A significa affidarsi a una macchina da caffè professionale 3 gruppi automatica, made in Italy, progettata per offrire produttività, affidabilità e una qualità di estrazione all'altezza delle aspettative dei clienti. La combinazione di caldaia da 20,5 litri, dosi programmabili, lancia vapore inox, boiler in rame e bacinella regolabile la rende una soluzione ideale per bar e locali che vogliono gestire grandi volumi di lavoro con la massima sicurezza e continuità di servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	94
Profondità (cm)	54