

SKU: VITTORIA3SA

MEC

Macchina professionale per caffè espresso 3 gruppi Semi Automatica Modello VITTORIA3SA



Descrizione

Macchina professionale per caffè espresso 3 gruppi semi automatica VITTORIA3SA

La macchina professionale per caffè espresso VITTORIA3SA a 3 gruppi è pensata per bar, caffetterie e locali che servono grandi volumi di caffè ogni giorno e desiderano mantenere il controllo manuale dell'erogazione. I tre gruppi permettono di gestire più estrazioni in contemporanea, riducendo le attese al banco e garantendo un servizio rapido anche nelle ore di punta.

Design elegante e raffinato made in Italy

VITTORIA3SA presenta un design elegante e raffinato tipico dello stile made in Italy, con linee pulite che valorizzano il banco bar e trasmettono professionalità ai clienti. La costruzione interamente italiana punta a coniugare estetica, ergonomia e semplicità d'uso, così da risultare comoda da utilizzare anche per molte ore consecutive.

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 durante i momenti di massimo afflusso. La ricarica automatica mantiene costante il livello dell'acqua, contribuendo alla stabilità di temperatura e riducendo gli interventi manuali da parte dell'operatore.

Controllo semi automatico dell'erogazione

Nella versione semi automatica, il barista controlla direttamente l'avvio e l'arresto dell'erogazione del caffè, regolando la durata dell'estrazione in base alla miscela, alla macinatura e al gusto del

cliente. Questo garantisce grande flessibilità nella preparazione e permette di personalizzare ogni espresso, sfruttando al contempo l'affidabilità di una macchina professionale.

Lancia vapore inox e bacinella regolabile

La lancia vapore/acqua in acciaio inox consente di montare il latte con rapidità e precisione, ideale 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 di lavoro.

Boiler in rame e componenti professionali

Il boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante assicura un'ottima stabilità termica e una lunga durata nel tempo, caratteristiche fondamentali per un utilizzo intensivo. Il ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone contribuisce a mantenere pulita la zona di estrazione e a preservare nel tempo la qualità dell'espresso in tazza.

Sistemi di sicurezza e affidabilità

La presenza della valvola di sicurezza e del sistema di ricarica automatica della caldaia rende la VITTORIA3SA 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 VITTORIA3SA

Di seguito sono riportate le principali specifiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della VITTORIA3SA nella tua postazione di lavoro in base a potenza disponibile, spazio e impianto elettrico.

- Capacità caldaia: 20,5 litri.
- Potenza: 5000 W.
- Voltaggio: 400 V.
- Peso: 70 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 VITTORIA3SA richiedono un banco bar di medio-grandi dimensioni, offrendo però un'ampia area operativa per il lavoro del barista e la gestione simultanea dei tre gruppi.

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

Perché scegliere la macchina caffè espresso VITTORIA3SA

Scegliere la VITTORIA3SA significa puntare su una macchina da caffè professionale 3 gruppi semi automatica, made in Italy, progettata per gestire grandi volumi di caffè con la massima flessibilità di estrazione. La combinazione di caldaia da 20,5 litri, lancia vapore inox, boiler in rame, bacinella

regolabile e controllo manuale dell'erogazione la rende una soluzione ideale per bar e locali che vogliono offrire un espresso di qualità costante anche nei momenti di lavoro più intensi.

Scheda Tecnica

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