

CAFETERA PROFESIONAL BARISTA 3**ascaso**
BARCELONA
1962**CARACTERISTICAS**

- Ancho: 925mm
- Fondo: 535mm
- Alto: 465mm
- Peso: 93Kg
- Potencia: 5550 watts
- Voltaje: 380volts 50hz
- Caldera en inox ASI 304L Gran Robustez. Grosor caldera : 2,3mm. Grosor térmico: 3mm. Grosor tapas 5mm.
- La gama barista de ASCASO es la solución adaptable a todas las necesidades del mercado del espresso profesional. Tanto para locales de hostelería de consumo de café medio-alto, como de consumo moderado
- Construida en acero inoxidable 100% y con un diseño minimalista y funcional, la gama barista es una línea de máquinas de café para Bar que ofrece una excelente calidad en taza y los más altos estándares de seguridad alimentaria y eficiencia energética. De ahí su etiqueta de "friendly machine?".
- 100% diseñada y fabricada en Barcelona.
- Calidad barista profesional . Carrocería inox y acero.
- Gran masa térmica: asegura una alta estabilidad.
- Caldera: El acero inoxidable es un pésimo conductor de calor, y un pésimo disipador de calor. Esto hace que sea un material que necesita menos potencia para mantener una estabilidad térmica óptima. Es más estable térmicamente que el cobre.
- SOLDADURA ALTA CALIDAD. Tecnología aeroespacial. Plasma controlado
- Es ALIMENTARIA. El acero inoxidable ni sus soldaduras, liberan óxidos. Tiene una resistencia óptima a la corrosión. Es ideal bajo el punto de vista sanitario.

- Es ANTICALCAREA. El acero inoxidable es el material ideal para la no adhesión de la cal.
- Máquina Profesional Española de 3 grupos de erogación de ALTA PRODUCCIÓN.
- La máquina se completa con inyectores de agua en material anti-cal y resistencia en acero inoxidable Incoloy 800 de alta calidad.
- Procedencia: ESPAÑA
- Bomba rotativa de INOX Conseguimos un menor problema de cal. Fabricada en material alimentario 100%.
- Capacidad: 18lts
- Cafetera Profesional de 3 Grupos Semi Automática.
- La máquina ha sido diseñada para un fácil acceso a todos sus componentes. La bomba se puede regular externamente.
- Llenado Automático de agua de la caldera (Equipo para Conexión Directa a la red)
- Nuestras máquinas Barista disponen de preinfusión. Establecida en fábrica pero programable a través de la botonera.
- 2 Vaporizadores y 1 grifo para agua caliente
- Aporta RESISTENCIA MECÁNICA. El cobre tiene una resistencia mecánica casi nula. El acero inoxidable tiene una gran resistencia mecánica.
- Viene provista de manómetros de alta precisión y diseñados con aro cromado.
- La gama barista dispone de las medidas de seguridad necesarias, para ofrecer un producto totalmente fiable : relé estático de 40 amperios, cableado anticorrosivo de alta calidad, autonivel electrónico en la caldera, termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua y grifo de vaciado de la caldera.
- En el momento de la erogación, el café molido se prebaña, durante pocos segundos, de agua caliente sin presión. Posteriormente será extractado con agua caliente bajo la presión de la bomba. Esto permite aumentar la extracción de sustancias hidrosolubles y obtener una crema más densa y permanente. Todos los componentes de latón que están en contacto con el agua tienen un tratamiento especial que reduce drásticamente el plomo y otros metales en la bebida.