S39 TE
MilkPS - PGS

Performances

Production horaire tasses espresso:	**260**
Production horaire tasses cappuccino (tasses de 150 cc/h):	**190**
Production horaire eau chaude (litres/h - prélèvement de 500 cc):	**30**
Capacité réchauffage liquides (vapeur) (litres/h - prélèvement de 500 cc):	**30**

- Machine à café espresso et cappuccino tout-automatique.
- Dotée du **Smart Boiler**, un système breveté de chauffage et remplissage de l'eau en chaudière capable d'optimiser les performances d'eau chaude et de vapeur.
- **Milk Précision System** (MilkPS), qui permet d'obtenir une dose en tasse toujours constante, de personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (brevet), de préparer des boissons stratifiées et de prélever le lait d'unités réfrigérées positionnées sous le comptoir ou sur le côté.
- **PGS** (Perfect Grinding System): système qui permet de maintenir constamment surveillés tous les paramètres d'extraction et effectue automatiquement les corrections nécessaires de la mouture et de la dose de café.
- **Rajout d'eau:** un système spécial qui permet de débiter un espresso allongé bien équilibré en goût et en arôme.
- Système de nettoyage et de rinçage automatique.
- Connectivité **Wi-Fi** (kit en option).

Accessoires

Kit raccordement à l'ordinateur CSI / CCI (connexion sérielle)	✓
Kit panier amovible en métal (pièces détachées)	✓

Caractéristiques

Touches de sélection boissons ("2x" grâce à la touche «Shift»)	8 ou 2 x 7
Touches de sélection eau chaude	2
Lance vapeur	1
Diamètre du groupe (mm)	44 ou 50
Chaudières	1
Capacité chaudières (litres)	3
Moulins-doseurs	2
Trémies	2
Capacité trémies (kg)	2 x 1,2

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	534 x 672 x 841
Poids (kg)	75
Puissance installée à 220-240V~ 50Hz (W)	3500 - 4300

S39 TE
TurboSteam - PGS

Performances

Production horaire tasses espresso:	**260**
Production horaire tasses cappuccino (tasses de 150 cc/h):	**190**
Production horaire eau chaude (litres/h - prélèvement de 500 cc):	**30**
Capacité réchauffage liquides (vapeur) (litres/h - prélèvement de 500 cc):	**24**

- Machine à café espresso et cappuccino tout-automatique.
- Dotée du **Smart Boiler**, un système breveté de chauffage et remplissage de l'eau en chaudière capable d'optimiser les performances d'eau chaude et de vapeur.
- Equipée du système **ThermoDrive** qui, grâce à une molette, permet d'adapter la température d'infusion au café employé et à la boisson désirée.
- **1 TurboSteam** et **1** sortie eau chaude (débit dosé).
- **PGS** (Perfect Grinding System) système qui permet de maintenir constamment surveillés tous les paramètres d'extraction et effectue automatiquement les corrections nécessaires de la mouture et de la dose de café.
- **Rajout d'eau:** un système spécial qui permet de débiter un espresso allongé bien équilibré en goût et en arôme.
- Système de nettoyage et de rinçage automatique.
- Connectivité **Wi-Fi** (kit en option).

Accessoires

Kit raccordement à l'ordinateur CSI / CCI (connexion sérielle)	✓
Kit panier amovible en métal (pièces détachées)	✓

Caractéristiques

Touches de sélection boissons ("2x" grâce à la touche «Shift»)	8 ou 2 x 7
Touches de sélection eau chaude	2
Lance vapeur	TurboSteam
Diamètre du groupe (mm)	44 ou 50
Chaudières	1
Capacité chaudières (litres)	3
Moulins-doseurs	2
Trémies	2
Capacité trémies (kg)	2 x 1,2

Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	534 x 672 x 841
Poids (kg)	75
Puissance installée à 220-240V~ 50Hz (W)	3500 - 4300