

# S54 DOLCEVITA

## MilkPS - PGS

### Performances

**Production horaire tasses espresso:** 260 à 300

**Production horaire tasses cappuccino**  
(tasses de 150 cc/h): 190

**Production horaire eau chaude**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 50

**Capacité réchauffage liquides**  
(vapeur) (litres/h - prélèvement de 500 cc): 40

- 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.
- Système **ThermoDrive** qui permet d'adapter la température d'infusion au café employé et à la boisson désirée.
- **Milk Precision System (MilkPS)**, qui permet d'obtenir une dose en tasse toujours constante, de personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (breveté), de préparer des boissons stratifiées et de prélever le lait d'unités réfrigérées positionnées sous le comptoir ou sur le côté.
- Cycle turbo et meules de haute performance.
- Chauffe tasse (3 niveaux de température).
- **Rajout d'eau:** un système spécial qui permet de débiter un espresso allongé bien équilibré en goût et en arôme.
- **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.



### Accessoires

Kit raccordement à la caisse CSI / CCI	✓
Kit déchargement direct des marcs	✓

### 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
Sortie eau chaude	1
Diamètre du groupe (mm)	42 ou 50
Chaudières	1 + 1
Capacité chaudières (litres)	4 + 1
Moulins-doseurs	2
Trémies	2
Capacité trémies (kg)	2 x 1,3

### Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	510 x 660 x 830
Poids (kg)	97
Puissance installée à 380-415V3N~ 50Hz (W)	7000 - 9000



# S54 DOLCEVITA

## MilkPS

### Performances

**Production horaire tasses espresso:** 260 à 300

**Production horaire tasses cappuccino**  
(tasses de 150 cc/h): 190

**Production horaire eau chaude**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 50

**Capacité réchauffage liquides**  
(vapeur) (litres/h - prélèvement de 500 cc): 40

- 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.
- Système **ThermoDrive** qui permet d'adapter la température d'infusion au café employé et à la boisson désirée.
- **Milk Precision System (MilkPS)**, qui permet d'obtenir une dose en tasse toujours constante, de personnaliser la température du lait pour chaque touche de sélection (breveté), de préparer des boissons stratifiées et de prélever le lait d'unités réfrigérées positionnées sous le comptoir ou sur le côté.
- Cycle turbo et meules de haute performance.
- Chauffe tasse (3 niveaux de température).
- **Rajout d'eau:** un système spécial qui permet de débiter un espresso allongé bien équilibré en goût et en arôme.



### Accessoires

Kit raccordement à la caisse CSI / CCI	✓
Kit déchargement direct des marcs	✓

### 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
Sortie eau chaude	1
Diamètre du groupe (mm)	42 ou 50
Chaudières	1 + 1
Capacité chaudières (litres)	4 + 1
Moulins-doseurs	2
Trémies	2
Capacité trémies (kg)	2 x 1,3

### Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	510 x 660 x 830
Poids (kg)	97
Puissance installée à 380-415V3N~ 50Hz (W)	7000 - 9000



# S54 DOLCEVITA

## TurboSteam - PGS

### Performances

**Production horaire tasses espresso:** 260 à 300

**Production horaire eau chaude**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 50

**Capacité réchauffage liquides avec lance standard**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 40

**Capacité réchauffage liquides avec Turbosteam**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 26

- Machine à café espresso 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.
- Equipée d'une lance vapeur standard et du **TurboSteam**, qui permet de chauffer ou fouetter le lait sans aucune intervention manuelle (système breveté).
- 1 sortie eau chaude (débit dosé).
- Cycle turbo et meules de haute performance.
- **Rajout d'eau:** un système spécial qui permet de débiter un espresso allongé bien équilibré en goût et en arôme.
- Chauffe-tasses (3 niveaux de température).
- **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.



### Accessoires

Kit raccordement à la caisse CSI / CCI	✓
Kit déchargement direct des marcs	✓

### Caractéristiques

Touches de sélection boissons ("2x" grâce à la touche «Shift»)	8 ou 2 x 7
Touches de sélection eau chaude	2
Lances vapeur	1 + TurboSteam
Sortie eau chaude	1
Diamètre du groupe (mm)	42 ou 50
Chaudières	1 + 1
Capacité chaudières (litres)	4 + 1
Moulins-doseurs	2
Trémies	2
Capacité trémies (kg)	2 x 1,3

### Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	510 x 660 x 830
Poids (kg)	97
Puissance installée à 380-415V3N~ 50Hz (W)	7000 - 9000



# S54 DOLCEVITA

## TurboSteam

### Performances

**Production horaire tasses espresso:** 260 à 300

**Production horaire eau chaude**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 50

**Capacité réchauffage liquides avec lance standard**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 40

**Capacité réchauffage liquides avec Turbosteam**  
(litres/h - prélèvement de 500 cc): 26

- Machine à café espresso 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.
- Equipée d'une lance vapeur standard et du **TurboSteam**, qui permet de chauffer ou fouetter le lait sans aucune intervention manuelle (système breveté).
- 1 sortie eau chaude (débit dosé).
- Cycle turbo et meules de haute performance.
- Chauffe tasse (3 niveaux de température).
- **Rajout d'eau:** un système spécial qui permet de débiter un espresso allongé bien équilibré en goût et en arôme.
- Chauffe-tasses (3 niveaux de température).



### Accessoires

Kit raccordement à la caisse CSI / CCI	✓
Kit déchargement direct des marcs	✓

### Caractéristiques

Touches de sélection boissons ("2x" grâce à la touche «Shift»)	8 ou 2 x 7
Touches de sélection eau chaude	2
Lances vapeur	1 + TurboSteam
Sortie eau chaude	1
Diamètre du groupe (mm)	42 ou 50
Chaudières	1 + 1
Capacité chaudières (litres)	4 + 1
Moulins-doseurs	2
Trémies	2
Capacité trémies (kg)	2 x 1,3

### Informations techniques

Largeur x Profondeur x Hauteur (mm)	510 x 660 x 830
Poids (kg)	97
Puissance installée à 380-415V3N~ 50Hz (W)	7000 - 9000

