

LaMacatec

MADE IN ITALY

Macchine da caffè professionali
Professional coffee machines
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



ALICUDI

LaMacatec®

Stand: 12.02.2016



ALICUDI

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Caldaia per erogazione caffè separata controllata da PID (impostazione temperatura computerizzata)
- Caldaia per erogazione acqua the e vapore separata
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante

- *Manual coffee water portion control with lever*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Separate boiler for coffe supply with PID control (temperature setup due PID controller)*
- *Separate boiler for hot water and steam*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*

- Manueller Kaffee Auslass über kleinen Hebel
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Eigenen Kaffee Auslaufkessel mir PID Steuerung (Temperatur Einstellung über PID Steuerung)
- Eigenen Teewasser und Dampfkessel
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

Opzioni - Options – Optionen:

- Pompa rotazione (con solo attacco idrico diretto)
- *Rotation pump (with only main supply)*
- Volumetrica Pumpe (nur mit Direktwasseranschluss)

Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Gruppi/Groups/Gruppen	1G	1G Dual Boiler
Caldaia/Boiler /Kessel	1,5 l.	1,5+1,5
Peso/Weight/Gewicht	25,0 kg.	30,0 kg
Dimensioni/Dimensions/Massen	26 x 45 x 40 cm.	26 x 45 x 40 cm
Potenza/Power/Leistung	1.200 W	1.200 W + 1.200 W
Voltaggio/Voltage/Spannung	230 V	230V
Tanica acqua/Water tank/Wassertank	3,00 l.	3,00l