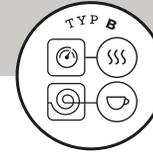


# ASCASO

## BABY T PLUS FLOWCONTROL



\* gilt nur bei privater Nutzung

UVP  
**€ 4.949,-**  
inkl. 19% MwSt.



- **Multi-Element Technologie**
- vorgeheizter Profi-Thermoblock
- **isolierter Serviceboiler aus Edelstahl**
- beleuchtete Portionstasten
- **PID Steuerung und Timer**
- Flowcontrol per Joystick
- **Joystick für Dampf**
- aktive Tassenheizung
- **Wassertank und Festwasseranschluss**
- LED Barista Lights
- **Holz Accessoires**
- ascaso App Steuerung

● Weiß  
● Schwarz

● Grün  
● Gelb

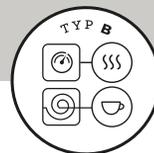
● Rot  
● Blau

● Poliert



# ASCASO

## BABY T PLUS FLOWCONTROL



\* gilt nur bei privater Nutzung

### Basis-Informationen:

High End Maschine mit Multi-Element Technologie, unabhängigen isolierten 2,5 l Serviceboiler aus Edelstahl, PID Kontrolle, Shot-Clock, programmierbaren Portionstasten (volumetrisch), Joystick für den Dampf, Joystick für die Flowcontrol, vorgeheizter Profi-Thermoblock Brühgruppe, Rotationspumpe, 2 l Wassertank und Festwasseranschluss, separatem Heißwasserauslass, LED Barista-Lights, Tassenwärmer, Holz-Ac-cessoires und der ascaso App-Steuerung.

### Beschreibung:

Die ascaso Baby T Plus Flowcontrol ist das neue Premium-Modell der Baby T Serie. Der spanische Hersteller aus Barcelona kombiniert in dieser Maschine hochwertigste Technik mit ikonischem Design - inspiriert von den Erfolgsserien ascaso Steel und der Profimaschine ascaso Barista T. Mit der Flowcontrol-Technologie lässt sich die

Durchflussrate des Wassers während der Extraktion präzise steuern. So kann das Aroma des Espressos individuell beeinflusst und optimal an die verwendete Kaffeebohne angepasst werden – für ein sensorisch perfektes Ergebnis in jeder Tasse. Die integrierte Multi-Element-Technologie mit PID-Steuerung sorgt für eine konstant präzise Brühtemperatur mit einer Abweichung von nur  $\pm 0,5$  °C. Die leistungsstarke Dampfeinheit ermöglicht gleichzeitig kraftvolle Milchschaumzubereitung – bei bis zu 50 % Stromersparnis im Vergleich zu klassischen Espressomaschinen.

Dank der Verwendung von hochwertigem Edelstahl wird die Metallmigration in den Kaffee gemäß EN16889 deutlich reduziert. Die Thermoblock-Technologie sorgt zudem dafür, dass jede Tasse mit frischem Wasser zubereitet wird – ein entscheidender Qualitätsvorteil.

**Leistung Serviceboiler**  
2310 W

**Leistung Brühgruppe**  
1000 W

**Breite**  
350 mm

**Tiefe**  
430 mm

**Höhe**  
450 mm

**Gewicht**  
36 kg