

# ASCASO BAR



UVP ab  
**€ 2.250,-**  
zzgl. MwSt.



- 1-, 2- und 3-gruppige Maschine mit Hochleistungs-Thermoblock pro Brühgruppe
- Edelstahl Dampfkessel 4 l
- **Edelstahl Dampfpflanze isoliert, bedienbar mit großem Drehknopf**
- Barista Lights
- **beleuchtete Portionstasten**
- wählbar mit Festwasseranschluß oder Wassertank
- **3 Versionen bestellbar (gemahlener Kaffee, ese-Pads und Kapseln)**

● Schwarz

● Inox

# ASCASO

## BAR

### Basis-Informationen:

1-, 2- und 3- gruppige Espressomaschine. Bestellbar in drei verschiedenen Versionen für gemahlene Kaffee, ese-Pads und Kapseln. Pro Brühgruppe ein ascaso Hochleistungs-Thermoblock mit Edelstahlrohr im Alu- Korpus, sowie einer Vibrationspumpe, Edelstahl-Dampfkessel mit 4l Kapazität. Kesseldruckmanometer. Gehäuse aus schwarz lackiertem Edelstahl. Zwei frei programmierbare Portionstasten und eine Dauerlauftaste. 1-gr 2,2 kW/ 230V, 2-gr 3,2 kW/ 230V, 3-gr 4,2 kW / 230V.

### Beschreibung:

Die BAR Linie öffnet die Profi-Produktpalette von ASCASO nach oben hin. Diese professionelle Maschinenlinie, ist leistungsfähig und im Profi- Einstiegsbereich preislich sehr attraktiv. Man kann die ASCASO BAR sowohl als Festwasser Version aber auch mit eingebautem Tank bestellen. Die jeweilige Temperatur der Brühgruppe wird von einstellbaren elektronischen Thermostaten extrem stabil gehalten. Die ascaso bar gibt es auch für die Nutzung mit ese-Pads oder Kapseln.

	<b>Leistung</b>	<b>Breite</b>	<b>Tiefe</b>	<b>Höhe</b>	<b>Gewicht</b>
<b>1-gruppig</b>	<b>2,2 kW</b>	<b>400 mm</b>	<b>540 mm</b>	<b>450 mm</b>	<b>35 kg</b>
<b>2-gruppig</b>	<b>3,2 kW</b>	<b>560 mm</b>	<b>540 mm</b>	<b>450 mm</b>	<b>56 kg</b>
<b>3-gruppig</b>	<b>4,2 kW</b>	<b>700 mm</b>	<b>540 mm</b>	<b>450 mm</b>	<b>75 kg</b>