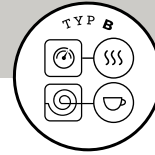


ASCASO

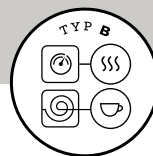
BAR



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

ASCASO

BAR



Basis-Informationen:

1-, 2- und 3- gruppige Espressomaschine. Bestellbar in drei verschiedenen Versionen für gemahlenen 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.

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