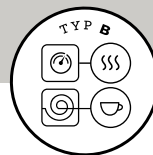


ASCASO

BARISTA T ONE



UVP ab
€ 5.300,-
zzgl. 19% Mwst.



- erhältlich in den Versionen One und One/Joystick
- 2- bis 3- gruppige Profi-Siebträgermaschine mit Multi-Element-Technologie
- **PID Steuerung und Timer pro Brühgruppe**
- Pre-Infusion 100% regelbar, 0,1 s
- **8 l Edelstahl Service Boiler für Dampf und Heißwasser**
- Taster für Heißwasser
- **Rotationspumpe**
- Barista Lights
- **Drehventile oder Front Joysticks für den Dampfbezug**
- erhältlich in den Farben Weiß und Schwarz

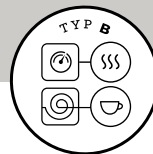
● Schwarz

● Schwarz / Holz

● Weiß / Holz

ASCASO

BARISTA T ONE



Basis-Informationen:

2- bis 3- gruppige Multi-Element Profi-Siebträgermaschine. Ein Edelstahl geführter Thermoblock mit PID Steuerung pro Brühgruppe und 8 l Service Boiler aus Edelstahl für Dampf und Heißwasser. Rotationspumpentechnik mit Edelstahlkopf. Heizelement im Serviceboiler aus Edelstahl. Der Dampfbezug wird über Drehventile oder Front-Joysticks gesteuert.

Beschreibung:

Die ascaso Barista T One oder One/ Joystick bilden den Einstieg in die Profi-Maschinen-Welt von ascaso. Die PID gesteuerten Thermoblocks werden mit stets frischem vorgewärmten Wasser versorgt und sorgen für außerordentlich gute thermische Stabilität während der Kaffeeextraktion. Alle Leistungsmerkmale der unterschiedlichen Barista T Modelle findest du auch als pdf Download auf dieser Seite. Die ascaso Barista T One spricht alle Kunden an, die angenehm puristische Optik und moderne Ästhetik in Verbindung mit innovativer Technik zu einem überraschend fairen Preis suchen.

	Leistung	Breite	Tiefe	Höhe	Gewicht
2-gruppig	3,5 kW + 2x 1 kW	700 mm	475 mm	535 mm	71 kg
3-gruppig	3,5 kW + 3x 1 kW	920 mm	475 mm	535 mm	93 kg