

ASCASO BARISTA T



UVP ab
€ 3.770,-
zzgl. MwSt.



- **1- bis 3-gruppige Profi-Siebträgermaschine mit Multi-Element-Technologie**
- PID Steuerung pro Brühgruppe
- **Timer pro Brühgruppe**
- Serviceboiler aus Edelstahl für Dampf und Heißwasser, 5 l bei der 1-gr und 8 l bei 2- und 3-gr Maschine
- **Edelstahl-Heizelement**
- Pre-Infusion
- **beleuchtete Portionstasten**
- Barista Lights
- **aktive Tassenheizung (nur bei Version Plus)**
- seitlich angebrachte Hebel für Dampf statt der Drehventile und isolierte Service Boiler (nur bei Version Plus)

● Schwarz

● Weiß

● Inox

ASCASO

BARISTA T

Basis-Informationen:

1- bis 3-gruppige Profi-Siebträgermaschine mit Multi-Element-Technologie. Ein Edelstahl geführter Thermoblock mit PID Steuerung pro Brühgruppe und Serviceboiler aus Edelstahl für Dampf und Heißwasser, 5 l bei der 1-gr und 8 l bei 2- und 3-gr Maschinen. Rotationspumpentechnik mit Edelstahlkopf. Heizelement im Serviceboiler aus Edelstahl, Version Plus mit seitlich angebrachten Hebeln für Dampf statt der Drehventile und isolierten Service Boilern. Gehäuse in weiß, schwarz oder hochglänzendem Edelstahl verfügbar.

Beschreibung:

Die BARISTA T Serie besticht unter anderem durch die separat einzustellenden Brühgruppen. Die Maschine arbeitet mit der thermodynamischen Brühgruppe, bei der ein Edelstahlrohr durch einen PID kontrollierten Heizblock geführt wird. Alle Gruppen werden mit vorgewärmtem Wasser versorgt und bieten thermische Stabilität und frisches Wasser. Die angenehme puristische Optik der BARISTA T spricht vor allem Kunden an, die innovative Technik und schlichte Ästhetik zum fairen Preis suchen.

	Leistung	Breite	Tiefe	Höhe	Gewicht
1-gruppig	1,2 kW + 1 kW	440 mm	540 mm	450 mm	40 kg
2-gruppig	3,5 kW + 2x 1 kW	700 mm	535 mm	475 mm	71 kg
3-gruppig	3,5 kW + 3x 1 kW	920 mm	535 mm	475 mm	93 kg