

ASCASO BARISTA



UVP ab
€ 2.670,-
zzgl. MwSt.



- 1- bis 3-gruppige Wärmetauscher-Maschine mit E61 Brühgruppe(n)
- Edelstahlkessel mit 5 l, 13 l oder 18 l Volumen
- **Edelstahl-Heizelement**
- 1 oder 2 isolierte Edelstahldampfpflanzen, je bedienbar mit großem Drehknopf (je nach Version auch in Hartholz)
- **Pre-Infusion**
- beleuchtete Portionstasten
- **Barista Lights**
- Tassenheizung

● Schwarz

● Weiß

● Inox

ASCASO

BARISTA

Basis-Informationen:

1-, 2- und 3- gruppige professionelle Espressomaschine mit Wärmetauscher und E-61 Brühgruppentechnik. Edelstahlkessel mit 5 l, 13 l oder 18 l Kesselvolumen. Vier frei programmierbare Portionstasten und eine Dauerlauf-taste. Rotationspumpentechnik aus Edelstahl. Beleuchtung der Arbeitsfläche.

Beschreibung:

Mit der BARISTA kehrt ASCASO sozusagen zu seinen eigentlichen Wurzeln zurück, den professionellen Espressomaschinen, für die

ausschließlich gewerbliche Nutzung. Das seit Einführung der E-61 Brühgruppe hinlänglich bekannte Arbeitsprinzip dieser Maschine wurde um einige richtungsweisende Features ergänzt. So wartet die BARISTA als erste Maschine mit Kessel, Pumpenkopf und Heizelement aus Edelstahl auf, welches sowohl von der Unbedenklichkeit in Bezug auf strenge Lebensmittelrichtlinien, als auch in punkto thermische Eigenschaften eine echte Verbesserung gegenüber vergleichbaren Maschinen der Konkurrenz darstellt. Und diese Features bietet ASCASO zu sehr attraktiven Konditionen an.

	Leistung	Breite	Tiefe	Höhe	Gewicht
1-gruppig	1,8 kW	440 mm	540 mm	450 mm	40 kg
2-gruppig	3,5 kW	700 mm	535 mm	475 mm	71 kg
3-gruppig	4,6 kW	920 mm	535 mm	475 mm	93 kg