ASCASO STEEL DUO PID

















2 Hochleistungsthermoblocks aus Edelstahl und Aluminium · multifunktionale PID Steuerung mit gradgenauer Temperaturvorwahl, Shot-Clock, zeitlich regulierbare elektronischer Pre-Infusion · volumetrische Portionierungselektronik · gradgenaue Temperaturvorwahl des Dampfkreislaufs zwischen 110° und 165°. zuschaltbarer und über Drehrad regelbarer Dampfkreis mit Non-Stop Dampf aus isolierter Profi- Dampflanze • jetzt mit 25% mehr Dampfpower als das Vorgängermodell · Tassenwärmer (10 W) · Arbeitsfläche beleuchtet mit Barista-Lights · Präzisionsmanometer • seitlich herausnehmbarer Wassertank



Schwarz





ASCASO STEEL DUO PID









Basis-Informationen

2-Kreislauf Espressomaschine mit 2 neuen Hochleistungs-Thermoblocks aus Edelstahl und Aluminium, integrierten Heizschleifen. Multifunktionale PID Steuerung mit gradgenauer Temperaturvorwahl der Brüh- und Dampfgruppe, Portionierelektronik, Shot-Clock, zeitlich regulierbare elektronischer Pre-Infusion, Standby-Funktion. Gehäuse aus Hochglanz Poliert, matt schwarz oder weiß lackiertem Metall. 2 L Tank Manometer

7g, 14g und 18g Edelstahlsiebe (58 mm), ein Blindsieb, sowie ein Tamper sind im Lieferumfang enthalten

Tassenheizung, Profi-Dampflanze aus Edelstahl, Barista Lights. Präzisionsmanometer. Siebträger mit Hartholzgriff.

Beschreibung:

Die ascaso Steel Duo PID platziert sich in der Top Range der Steel Serie. Neben allen Vorzügen der Uno PID kommt noch der separate Dampfkreis dazu. Dieser ist dank modernster Technik so optimiert, dass man den herkömmlichen Boiler nicht vermisst. Der Dampf ist gradgenau über die PID Steuerung von 110° bis 165° einstellbar und kommt mit 25% mehr Power daher, als es bei dem Vorgängermodell der Fall war. Über das Drehrad lässt sich der Dampf problemlos regeln so kann der ambitionierte Heim-Barista den optimalen Milchschaum herstellen. Die gradlinige Ästhetik der Maschine unterstreicht die hier gebotene Moderne auch optisch auf perfekte Art und Weise.

Leistu	ng
2068	W