



STEEL PID

Máquina de café semi-profesional, para uso tanto en hogares como en oficina, e incluso en el canal micro-hostelería.

La versión PID aporta una prestación totalmente profesional: portafiltro diámetro 60mm, control Pid, Opv regulable externamente, preinfusión regulable, calientatazas...y mucho más.



Grupo termodinámico con control PID independiente. **Estabilidad térmica**. Calidad en taza. Menos cal. El inox reduce las incrustaciones. Vapor ilimitado.



100% alimentario. Circuito de agua en inox aisi 316. No hay migraciones de metales en el agua. Cumple normativa europea EN 16889.



Agua limpia. El agua es nueva y limpia en cada café. No se altera su aroma ni su sabor. Al no estar estancada y recalentada constantemente (sistema caldera), no se altera su integridad.

ascaso
BARCELONA

CARACTERÍSTICAS



5 AÑOS
GARANTÍA

Grupo thermoblock.
Grupo profesional de última generación.
100% alimentario, gran estabilidad térmica, agua limpia, menos cal, vapor ilimitado,....

MODELOS



DATOS

| | UNO PID | DUO PID |
|------------------------|-------------|-------------|
| Medidas (mm) | 270/360/315 | 245/345/280 |
| Potencia (W) | 1052 | 2068 |
| Peso (kg) | 12 | 15 |
| Cap. depósito agua (L) | 2 | 2 |
| Carrocería | Metal | Metal |
| Presión bomba (atm) | Por OPV | Por OPV |
| Termostato café/vapor | Por PID | Por PID |

Ver datos completos en www.ascaso.com