



Serie 20.03 - 4 gruppi
Series 20.03 - 4 groups



Serie 20.03 - 4 gruppi

L'espresso dall'aroma sempre perfetto. La Serie 20.03 rappresenta una rivoluzione nel mondo delle macchine per caffè tradizionali.

Vantaggi significativi in breve:

- stabilità assoluta della temperatura dei gruppi erogatori mediante il sistema di controllo DTCS (Direct Temperature Control System)
- massima flessibilità della temperatura dei gruppi erogatori
- disattivazione di ogni gruppo erogatore e della caldaia in modo indipendente tra loro
- gestione della temperatura di ogni singolo gruppo erogatore e della caldaia in perfetta autonomia tra loro
- programmazione di tutti i parametri in digitale, tramite un palmare esterno
- controllo e qualità dell'espresso indipendente dal luogo e dallo spazio temporale grazie ad un sistema di controllo on-line OCS (Online Control System, opzionale)
- verifiche automatiche di possibili anomalie che possono essere identificate con esclusione delle unità in avaria
- interazione automatica fra macchina e macinacaffè mediante il sistema di controllo e regolazione della macinatura GCS (Grinder Control System, opzionale e solo con specifico modello di macina caffè)
- riduzione drastica dei costi di mantenimento della macchina per caffè
- 30% del risparmio del costo energetico in confronto con le macchine che funzionano con tecnologia di riscaldamento
- Ciclo di lavaggio automatico della caldaia
- erogazione dell'acqua calda per gli infusi con temperatura regolabile
- motopompa incorporata sistema di attenuazione sonora
- 2 manometri per il controllo della pressione della caldaia e della motopompa
- possibilità di collegamento al sistema di gestione cassa (opzionale)

Particolarità „Evolution“

- dosatura automatica per le erogazioni di caffè espresso e per gli infusi, più pulsante per erogazione manuale
- erogazione manuale nella versione "Classic"

Specifiche tecniche:

Dimensioni in mm: L.1150 x P.525 x H.530
Potenza termica: max. 5,8 kW
Potenza allacciata: 400 Volt 3N
Peso: 103 kg

Series 20.03 - 4 groups

Constant, perfect espresso taste. The Series 20.03 brings about a revolution in the world of the traditional espresso coffee machines.

An overview of the convincing advantages:

- absolute temperature stability through the Temperature Control System (DTCS)
- utmost flexibility through independently operated brewing units
- each brewing unit and the water boiler can be turned on and off separately
- the temperature of each brewing unit and the water boiler can be separately regulated
- espresso quality independent of time and place thanks to a special Online Control System (OCS) (optional)
- programming of all parameters through an external palm-pad
- automatic control of all possible problems, which can be identified and dealt-with
- automatic interaction between the machine and the grinder by means of the Grind Control System (GCS) (optional)
- low service and maintenance costs
- 30% energy savings with respect to "comparable" machines
- automatic boiler cleaning
- 2 hot water doses programmed by a timer
- motor-pump mounted on a sound absorbing damper
- 2 manometers to control the pressure for the water boiler and the hot water system
- connection for the cash register is available

Special Feature "Evolution"

- double system for programming the water dosage for coffee and tea (manual Start/Stop in the "Classic")

Technical specifications:

Dimensions in mm: L.1150 x d.525 x h.530
Thermal output: max. 5,8 kW
Connected load: 400 Volt 3N
Weight: 103 kg



colore dei laterali
side color

metallizzato
metallic

„Classic“



Partner partner