

A los 40 años,
un creador llega
a la plenitud de su obra

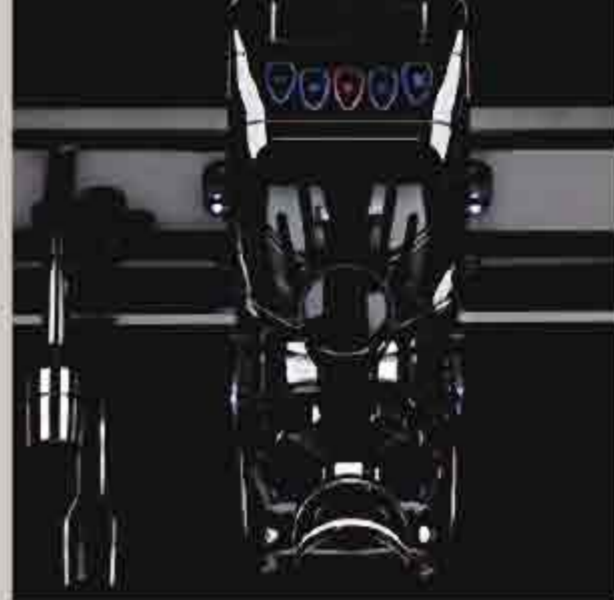
La Spaziale. Nueva S40
Descúbrala en www.spaziale.com



Después de 40 años
aprendiendo a transmitir emociones,
llega la S40.

Celebramos nuestro 40 aniversario con la presentación de la exclusiva S40, la máquina de café espresso tecnológicamente más avanzada jamás creada por La Spaziale, con tantas innovaciones para el control del proceso de elaboración, la máxima eficiencia y facilidad de uso, que usted sólo tendrá que pensar en las emociones que sus creaciones van a despertar en sus clientes.





Un laboratorio de emociones

Control del punto de molienda

El enlace perfecto entre máquina y molino. Indicación al operador del estado de la molienda (fina o gruesa), mediante el control del caudal y tiempo de extracción.

EGS

Sistema de mojado automático de la pastilla de café, que evita el resecado y facilita su expulsión del portafiltros.

Control del agua

El espresso es 98% agua. Los displays ayudan al operador a mantener el equipo protegido en todo momento, indicando la duración del cartucho de agua y asegurando la calidad de sus espressos. Un detector de oscilaciones de presión de la red hídrica diagnostica e indica cualquier variación de la misma.

Boost y Economy

Adecuación a las puntas de trabajo y reducción de la huella energética.

El sistema Boost regulado manual o automáticamente adapta, de forma secuencial, el régimen térmico de las tres resistencias en caldera en función de los picos de demanda. La función Economy reduce el consumo eléctrico en periodos de inactividad.

Regulación térmica e ITC

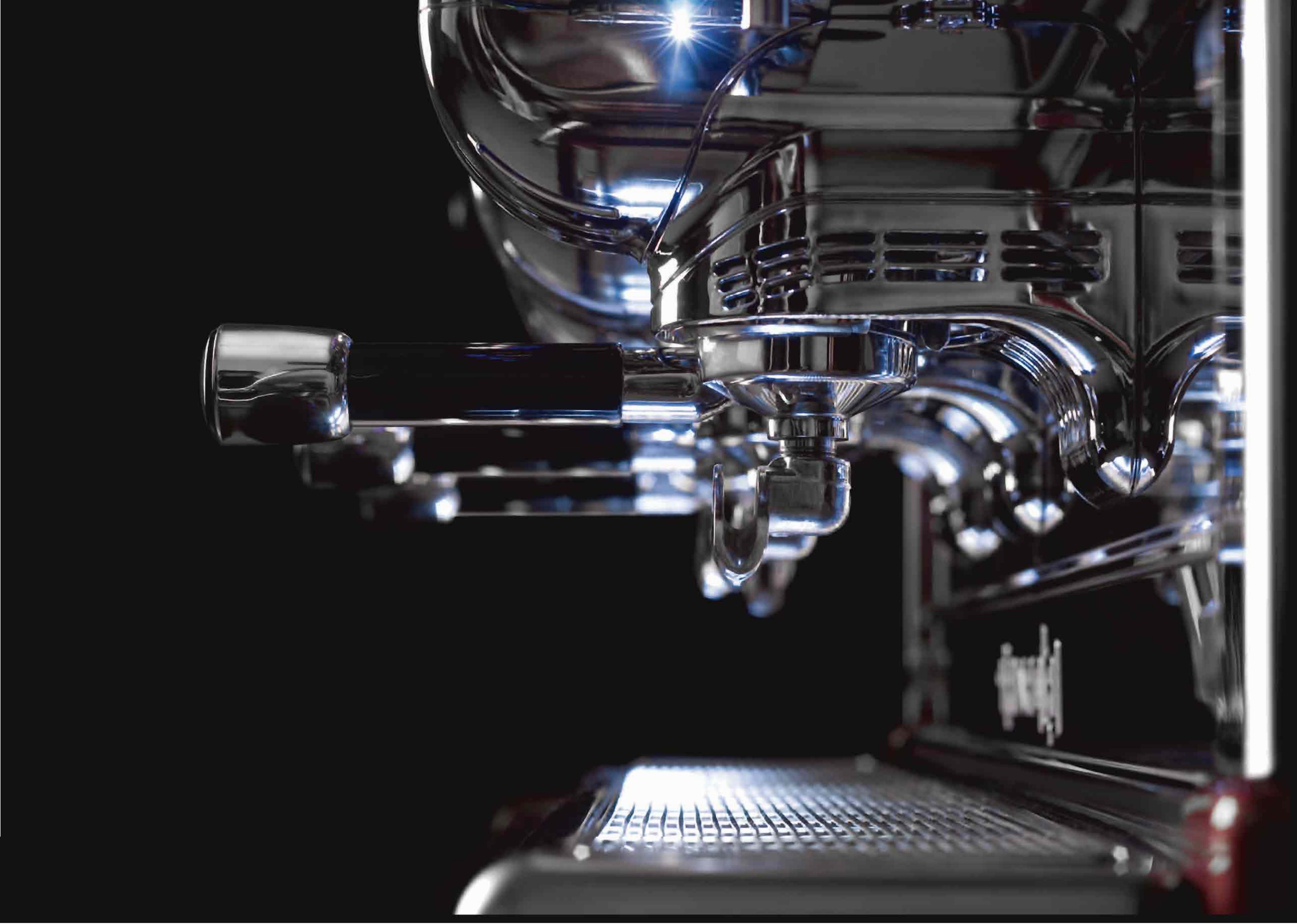
Nunca más espressos subextractados ni tazas frías. Mediante sensores de temperatura externos, el equipo y el calentatazas se autoregulan automáticamente para corregir variaciones ambientales, lo que asegura la temperatura óptima a sus espressos. El sistema ITC aporta a cada producto de cada grupo una temperatura diferente, según lo requieran sus diferentes cafés y recetas.

MAT y agua caliente

La leche y el agua, bajo control. Tanto la temperatura como el nivel y textura de emulsión de la leche quedan asegurados mediante sus dos botones programables. La salida de agua caliente cuenta con dos botones temporizados con dos temperaturas programables, así se eroga el agua adecuada al tipo de té o infusión a servir.

Control y gestión

Al servicio del usuario. Todos los parámetros son ajustables mediante tarjeta de programación, y su software actualizable registra en el libro de bitácora todos los eventos técnicos. Contador de cafés incorporado, encendido y apagado programables, display retroiluminado general y en cada grupo, y sistema de gestión de asistencia que permite programar las rutinas de mantenimiento.



S40 Características técnicas

- Máquina de café electrónica con grupo erogador dosificado programable
- Termorregulación electrónica de temperatura de caldera con diferencial de 0,5° C.
- Sensor de presión digital de caldera, presión de red y bomba
- Motobomba volumétrica incorporada
- Sistema electrónico de control y visualización del nivel de agua en caldera
- Sistema automático de desconexión de la red eléctrica e hídrica en caso de averías
- Capacidad de caldera (litros):
 - 10 l (versión 2 grupos)
 - 15 l (versión 3 grupos)
 - 20 l (versión 4 grupos)
- Función ECONOMY y BOOST manual y automática
- Función de autocompensación de la temperatura de trabajo de la caldera en función de la temperatura interna ambiental (control del grado de disipación del aparato)
- Función EGS (Electronic Ground System) con aviso de molienda gruesa o molienda fina
- Calientatazas termorregulado con 5 niveles de temperatura en taza programables
- Reloj Timer de encendido y apagado del aparato
- Contador de los cafés erogados
- Alimentación, absorción y peso:
 - 2 grupos: 400/220/240Volt. - 50/60Hz – 3200/4600W – 85Kg
 - 3 grupos: 400/220/240Volt. - 50/60Hz – 4200/6200W – 100Kg
 - 4 grupos: 400/220/240Volt. - 50/60Hz – 6200/7200W – 115Kg
- Función ITC de programación individual de temperatura por grupo y por tecla
- Ciclo de limpieza de grupos erogadores y limpieza de caldera
- Acceso exclusivo a la programación a través de una Service Card y protegido por PIN
- Sistema de Backup y Restore de todos los parámetros del aparato en Service Card
- Historial de alarmas ocurridas, catalogadas por fecha y hora
- Historial de intervenciones técnicas efectuadas por el servicio de asistencia, catalogadas por fecha y hora
- 1 salida de agua caliente temporizada programable, con 2 opciones de temperatura programables
- Aviso al cliente de los intervalos relativos a las intervenciones técnicas programadas
- Gestión de la sustitución de filtros de agua con aviso al cliente
- Gestión del historial de accesos a la programación con posibilidad de asignar a cada técnico un ID personalizado
- Pantalla principal retroiluminada matricial de puntos
- Pantalla sobre cada grupo erogador con indicación de progresión y tiempo de erogación del café
- Actualización del software del aparato a través de tarjeta de memoria Secure Digital (SD)
- Customer card para acceso a los menús por parte del usuario final
- Iluminación de Grupos

Opcionales

- MAT sistema automático para emulsionar la leche con 2 temperaturas distintas ajustables

Medidas (mm)

grupos	alto	ancho	profundidad
2	560	845	600
3	560	1078	600
4	560	1311	600



macchine per caffè espresso