



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 58mm, control Pid, Opv regulable externamente, preinfusión regulable, calentatazas...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



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

MODELOS



UNO PID BLACK&WOOD



UNO PID WHITE&WOOD



UNO PID FULL INOX&WOOD



DUO PID BLACK&WOOD



DUO PID WHITE&WOOD



DUO PID FULL INOX&WOOD

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