



IPERAUTOMATICA

PREMIUM

 **Saeco**





IPERAUTOMATICA

PREMIUM



PREMIUM, COMME VOUS.

IperAutomatica se renouvelle et devient Premium :
avec des nouveaux composants et un nouveau restyling, il est encore
plus efficace et attractif qu'auparavant.

De nouveaux composants pour la gestion des produits solubles,
nouveaux bacs et un nouveau mélangeur.

Un nouveau clavier et une finition brillante qui lui confèrent un
look moderne et brillant, des caractéristiques qui améliorent
ses performances, son esthétisme et qui en font encore plus un
compagnon de travail essentiel.





IPERAUTOMATICA

PREMIUM



La pause-café au travail.

Les lignes épurées et essentielles d'IperAutomatica Premium se marient bien avec les environnements minimalistes et les contextes architecturaux les plus sophistiqués des espaces de travail modernes.

La machine s'adapte parfaitement aux petits espaces grâce à ses dimensions compactes (h max 550 mm) et est extrêmement polyvalente, puisqu'elle peut distribuer jusqu'à 8 boissons différentes à base de grains de café et 2 produits solubles.



Quand design rime avec qualité.

Essentiel et design fonctionnel. La solidité et la capacité d'adaptation à n'importe quel contexte sont l'essence d'IperAutomatica Premium.

Facile à utiliser et à entretenir grâce à ses composants internes modulaires et son réservoir d'eau facilement accessible, IperAutomatica Premium vous permet de créer vos propres recettes personnalisées et est compatible avec les principaux protocoles de système de paiement et de collecte de données statistiques via le protocole EVA-DTS.



Données techniques.



IperAutomatica Premium

Données techniques

Caractéristiques structurales

Dimensions (l x h x p)	350 x 550 x 542 mm
Poids	31,5 kg
Couleur	Noir

Caractéristiques électriques

Alimentation	230 V/50 Hz
Bloc d'alimentation	commutation
Puissance absorbée	1550 W

Caractéristiques hydrauliques

Chaudière	l
Capacité chaudière	300 cc - 1400 W
Alimentation en eau	avec réservoir indépendant (avec serrure)
Connexion d'alimentation en eau	en option (avec le kit d'alimentation en eau)

Autres caractéristiques

Bac café grains	l - 1 kg
Bacs instantanés	2 (chocolat 900g et lait en poudre 350g)
Nombre de sélections directes	8
Mixer	l
Groupe café	9 gr

Capacités

Réservoir d'eau	4 l
Bac à marc	25
Bac des eaux usées	1 l

Systèmes de paiement

	Exe / MDB / Validateur
Nombre de machines / palette	12
Rendement moyen estimé	60 cafés / jour

- Structure principale entièrement en métal, soudée et laquée
- Bacs et réservoirs en résine de qualité alimentaire
- Alarme en cas de manque d'eau (capteur de niveau capacitif)
- Réglage numérique du nombre maximal de cycles de préparation du café autorisés avant retrait et vidage du bac à marc et bac des eaux usées

- Contrôle électronique de la température de la chaudière
- Pompe électromagnétique à vibrations 48 W
- Relais de sécurité général pour composants 24 V
- Homologations CE, VDE



IPERAUTOMATICA

PREMIUM



Atouts

- Composants professionnels (groupe café, moulin à café, chaudière)
- Nouveaux composants pour la gestion des produits solubles, (bacs produits, nouveau mélangeur)
- Pièces internes modulaires (modules pour café instantané, moulin à café, café et eau) pour un entretien facile
- Zone de distribution large (145 mm)
- Icônes de boissons photoréalistes
- Étiquettes personnalisables
- Carte électronique permettant la personnalisation des recettes, compatible avec les principaux protocoles de systèmes de paiement (MDB, Executive - boîtier externe nécessaire, validateur) et l'enregistrement des données statistiques grâce au protocole EVA-DTS
- Mode économie d'énergie

Interface

- Clavier à 8 sélections directes
- 1 bouton de présélection
- Affichage graphique monochrome

Accessoires

- Kit électrovanne eau chaude
- Kit de raccordement au réseau d'eau
- Support de tasses
- Module lateral validateur
- Module porte gobelets 2 spires, sucre, spatules



IPERAUTOMATICA

PREMIUM



SaGa Coffee se réserve le droit de modifier les spécifications des produits selon une politique de conception en constante évolution.

FS2PFX

 **Saeco**



Suivez-nous

saecoprofessional.com

