

Saeco SM 2000 - SE 2000



Saeco
PROFISSIONAL

A tecnologia Saeco a
serviço do setor profissional

Modelo		2 grupos	3 grupos	4 grupos
SM 2000	manual	+	+	+
SE 2000	eletrônico	+	+	+
OBS: NO MODELO SE 2000 ERROGAÇÃO DE CAFÉ ELETRÔNICA (1 XÍCARA CURTA - 2 XÍCARAS CURTAS - 1 XÍCARA LONGA - 2 XÍCARAS LONGAS - MANUAL)				
ESPECIFICAÇÕES HÍDRICAS				
Caldeira em cobre de capacidade		13L	21L	28L
Trocador de calor independente vinculado a caldeira		2	3	4
Grupos erogadores em latão cromado aquecidos autonomamente		2	3	4
Bicos de vapor		2	2	2
Saída de água misturada (nos modelos SE 2000 possibilidade de dosagem)		1	1	1
Manômetro com dupla escala para caldeira e bomba		1	1	1
Nível de água da caldeira visível		1	1	1
Carga automática de caldeira		1	1	1
Carga manual de caldeira		1	1	1
Dispositivo anti-sucção de caldeira		1	1	1
Motobomba volumétrica balanceada		1	1	1
DIMENSÕES / PESO				
Largura (mm)		770	980	1190
Altura (mm)		530	530	530
Profundidade (mm)		550	550	550
Peso (Kg)		70	90	110
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS				
O AQUECIMENTO ELÉTRICO EM MÁXIMA POTÊNCIA (INTERRUPTOR GERAL NA POSIÇÃO DE POTÊNCIA MÁXIMA)				
	VOLTAGEM		WATT	
	V 415N ~ / V 240	4760	5950	7140
	V 400N ~ / V 230	4370	5465	6555
	V 120 ~	4760	5950	7140
O AQUECIMENTO ELÉTRICO EM POTÊNCIA REDUZIDA (INTERRUPTOR GERAL NA POSIÇÃO DE POTÊNCIA REDUZIDA)				
	VOLTAGEM		WATT	
	V 415N ~ / V 240	3170	3950	4750
	V 400N ~ / V 230	2900	3640	4360
	V 120 ~	3170	3950	4750
* INTERRUPTOR GERAL COM POSSIBILIDADE DE FUNCIONAMENTO - SOMENTE CIRCUITO DE COMANDO				
CIRCUITO DE COMANDO MAIS POTÊNCIA REDUZIDA - CIRCUITO DE COMANDO MAIS PLENA POTÊNCIA				
Aquecedor de xícaras elétrico	V 240	180W	240W	300W
OUTRAS CARACTERÍSTICAS				
Grelha de apoio de xícaras em fio de aço inox		+	+	+
Carroceria em aço inox - aço pintado e ABS termoresistente		+	+	+
OPCIONAIS				
Sistema para funcionamento a gás (com válvula de segurança e acendedor elétrico)		+	+	+
Cappuccinatore		+	+	+
Placa eletrônica com display conta-dose (somente nos modelos SE 2000)		+	+	+
AQUECIMENTO A GÁS				
Potência	Kcal / h	1700	2500	3400
PERFORMANCE				
Produção de vapor	Kg / h	6.9	9.15	11.15
Produção de água quente (xícaras de 150cc) produção horária (nº de xícaras)		300	350	400
Produção de café (xícaras de 30cc extraídas entre 25-30") prod. horária (nº de cafés)		300	450	600

Saeco do Brasil
Rua Capitão Pacheco Chaves, 338 - Vila Prudente
CEP: 03126-000 São Paulo SP Brasil
Tel. +55 11 6914-5944 / Fax. +55 11 6914-0033
site: www.saeco.com.br - e-mail: saeco@saeco-brasil.com.br



Saeco

Saeco Profissional SM 2000 - SE 2000

Tecnologia de vanguarda, recursos excepcionais e materiais de alta qualidade é o que caracteriza a nova gama de máquinas profissionais para café expresso Saeco.

Dotada de um design cativante a linha S 2000 foi projetada para se integrar elegantemente em qualquer ambiente comercial. Com facilidade de uso e manutenção unidos a uma apurada seleção de materiais, faz da linha S 2000 uma solução de qualidade para cada tipo de exigência profissional.

Características Técnicas

- Versão automática com microprocessador pré-programável de 4 dosagens (mod. SE 2000)
- Versão semi-automática de errogação contínua (mod. SM 2000)
- Versões de 2, 3 e 4 grupos erogadores
- Carroceria em aço-inox, aço pintado e ABS termo-resistente

- Nível automático para enchimento de caldeira e alavanca para carga manual
- Visor de caldeira em vidro para controle de carga de caldeira
- Carga automática de caldeira
- Carga manual de caldeira
- Motobomba volumétrica balanceada incorporada
- Manometro de dupla escala para caldeira e bomba

- Duas saídas de vapor maleável em 360°
- Uma saída de água quente
- Aquecimento elétrico
- Aquecedor elétrico de xícaras
- Grelha para apoio de xícaras em fio de aço inox
- Pré-disposição para versões com microprocessadores com ligação aos computadores do caixa do bar

Opcionais

- Aquecimento à gás com válvula de segurança e acendedor elétrico
- Cappuccinatore (componente para preparo automático do leite cremoso)
- Placa eletrônica com display com contador de doses (somente nos modelos SE 2000)

A UTILIZAÇÃO DOS MATERIAIS EMPREGADOS COMO O AÇO INOX, ABS TERMORESISTENTE E O CUIDADO COM OS DETALHES, PERMITEM UMA ELEGANTE COLOCAÇÃO NOS LOCAIS MAIS REFINADOS

AS SAÍDAS DE ÁGUA PERMITEM A ERROGAÇÃO DE CHÁS E CAPPUCCINOS EM ÓTIMAS TEMPERATURAS (96° - 98° C)

DISTINTO DISPOSITIVO DA LINHA SAECO S 2000 QUE CONSISTE NA POSSIBILIDADE DE AQUECER AUTONOMAMENTE QUALQUER GRUPO DE ERROGAÇÃO DE CAFÉ ATRAVÉS DE UMA RESISTÊNCIA ELÉTRICA

