



IPERAUTOMATICA

Dados técnicos.

Dimensões (w x h x d) - 346 x 547 x 542 mm

Pêso - 31,5 kg

Voltagem - 220V/60 Hz

Potência - 1550 W

Caldeira de 300 cc - 1400 W

Alimentação de água reservatório, com chave - 4 l

Errogador para - 7 g

Mixer - 1

Contenedor de café - 1 (1Kg)

Contenedores de solúveis - 2 (1 kg)

Numero de seleções - 8

Capacidade gaveta de borras - 25

Capacidade da bandeja - 1l

Display monocromático

Painel frontal de operação e programação

Homologação profissional



Saeco criou o elo de ligação entre OCS e venda automática é o novo IperAutomatica table top, um modelo de última geração, que estreou no Venditalia 2016. O IperAutomatica é um produto muito interessante, como a sua grande versatilidade faz com que seja ideal tanto para Ho.Re.Ca. e aplicações OCS, a um preço competitivo.

IperAutomatica tem o novo coração do design gráfico de café que caracteriza toda a faixa de Vending da Saeco, com componentes profissionais (unidade de infusão, moedor de café, caldeira) que oferecem uma solução inovadora e versátil para pequenas empresas, escritórios e Ho.Re.Ca., que fornecer até 8 bebidas diferentes e é ideal para as faixas de consumo de 30-50 produtos por dia. Com uma altura de 550 milímetros, ele é perfeito para ambiente gourmet e o tanque de água pode ser removido a partir de três direções diferentes: a partir de cima, a partir da esquerda e da direita. É fácil de utilizar e de manutenção também é muito rápida, graças aos elementos internos modulares.

INTERCOFFEE 
DESDE 1962