

**La Spaziale**

macchine per caffè espresso



## S40

Seletron

La exclusiva S40 Seletron es la máquina de café espresso tecnológicamente más avanzada jamás creada por La Spaziale. Cuenta con las máximas innovaciones para lograr el control del proceso de elaboración de los productos de una forma eficiente y funcional. La facilidad de uso y su diseño cautivador, la convierten en la máquina perfecta para el cliente gourmet y vanguardista.

### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Regulación electrónica temperatura caldera con diferencial térmico 0,5°C
- Caldera térmicamente aislada para la máxima eficiencia energética
- Sensor de presión de caldera, bomba y red hídrica digital
- Sistema electrónico de control y visualización del nivel de agua en caldera
- Desconexión automática de la red eléctrica e hídrica en caso de averías
- Función ECONOMY y BOOST manual y automática
- Autocompensación de la temperatura de trabajo de la caldera en función de la temperatura externa ambiental (control del grado de disipación)
- Función EGS: sistema de prevención de resecamiento de la pastilla
- Calienta tazas termostático con 5 temperaturas programables
- Aviso de molienda gruesa o fina
- Temporizador automático de puesta en marcha y desconexión de la máquina
- Contador de los cafés erogados
- Función ITC: de programación individual de temperatura por grupos y dosis
- Función ciclo limpieza grupos erogadores y limpieza caldera
- Lanzas de vapor Cool Touch
- Acceso del técnico a la programación a través de Service Card con ID personalizado
- Customer Card para acceso a los menús de usuario final
- Historial de alarmas de las intervenciones técnicas efectuadas
- Dispensador programable de agua caliente directa o con regulador de mezcla para infusiones
- Aviso para la gestión de las intervenciones preventivas, sustitución de consumibles y del sistema de tratamiento de agua
- Gestión historial accesos a la programación
- Iluminación Grupos
- Disponible en versión Take Away: distancia de 16 cm entre las salidas de erogación y la bandeja, con rejillas alzadas para apoyo de las tazas de café espresso

### Opcional

- MAT: Sistema automático para texturizar la leche con temperatura ajustable

### Datos técnicos (medidas en mm)

Grupos	Voltaje	Potencia	Peso	Caldera	Alto	Ancho	Fondo
2	400/220/240 V	3.200/4.600 W	85 Kg	10 litros	600	845	560
3	400/220/240 V	4.200/6.200 W	100 Kg	15 litros	600	1.078	560
4	400/220/240 V	6.200/7.200 W	115 Kg	20 litros	600	1.311	560

**d'A**  
caffè d'Autore®

CAFFÈ D'AUTORE, SL

Juan de Mena, 21 2a planta · 08035 Barcelona ESPAÑA · T. + 34 93 274 99 50  
comercial@caffedautore.com · www.caffedautore.com