F2S
Hot solution, future-ready

Lydia S E8

Une expérience de qualité sans compromis : tablette intuitive et flexible pour répondre à toutes les préférences et habitudes des consommateurs.

LYDIA

En savoir plus

Caractéristiques principales

SYSTÈME EXPRESSO

Une qualité sans compromis : le système expresso offre un goût impeccable, fruit d'une conception étudiée pour exalter la qualité dans chaque tasse.

TABLETTE CONNECTÉE

Tablette Android connectée de 13.3" offrant des performances de haut niveau : une interaction de qualité avec tous les avantages de la connectivité Wi-Fi.

MOUTURE VARIABLE

La mouture s'adapte automatiquement aux variations des caractéristiques organoleptiques naturelles du café, garantissant une excellente qualité et une distribution constante de chaque café.

DOUBLE ASPIRATION

Un système d'aspiration intelligent : nettoyage constant, entretien réduit.

ÉLECTROVANNES EN PPS

Électrovannes résistantes à la corrosion et à l'accumulation de calcaire, pour une durée de vie prolongée et un entretien réduit.

Spécifications techniques

DIMENSIONS ET FINITIONS	
Hauteur - Largeur - Profondeur	1830 – 650 – 730 mm
Dimensions tablette	13.3 "
Encombrement de porte ouverte	1340 mm
Poids	150 kg
Finitions	Gris et noir/Gris graphite et noir

CONSOMMATIONS ET DONNÉES ÉLECTRIQUES	
Alimentation	230/50-60 V/Hz
Puissance nominale	1560 W
Consommation Wh/h	68
Raccordement au réseau d'eau	0,1-0,8 Mpa

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE	
Protocoles	Executive/MDB
Capacité gobelets/spatules	780/580
Capacité café en grains	Jusqu'à 4 kg
Capacité produits solubles	Jusqu'à 3,7 kg
Chaudière	650 cm³
Cellule photoélectrique présence gobelets	En option
Mouture variable	Oui
Wi-Fi et Bluetooth LE natifs	Oui
Fas Cloud +	Oui

FAS International S.p.A. se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques du produit à tout moment et sans préavis.
Les images sont fournies à titre purement indicatif.

FAS INTERNATIONAL S.P.A.

Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) | C.F. e P.IVA 02081960243
Tel. +39 0445 502011 | Mail: info@fas.it | www.fas.it