

Victoria S Duo E8

FAS Victoria: hasta 780 vasos, hasta 6 productos solubles (más el azúcar), campana de café simple o doble, diseño grafito, pantalla táctil de 21,5" y gestión inteligente local o remota con Fas Cloud+.

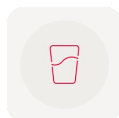
VICTORIA



Descubre más

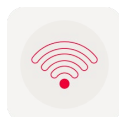


Características principales



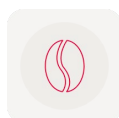
SISTEMA ESPRESSO

Calidad sin concesiones: el sistema espresso ofrece un sabor impecable, fruto de un diseño estudiado para resaltar la calidad de cada taza de café.



CONEXIÓN

Tinker Board Android con prestaciones de primer nivel: conectividad wifi avanzada y de calidad.



MOLIENDA ADAPTATIVA

La molienda se adapta automáticamente a los cambios en las características organolépticas naturales del café, garantizando una calidad excelente y constante en cada taza de café.



DOBLE ASPIRACIÓN

Un sistema de aspiración inteligente: limpieza constante, mantenimiento reducido.



ELECTROVÁLVULAS DE PPS

Electroválvulas resistentes a la corrosión y a la acumulación de cal, para una mayor vida útil y un menor mantenimiento.

Especificaciones técnicas

DIMENSIONES Y ACABADOS

Altura – Ancho – Profundidad	1830 – 660 – 730 mm
Tamaño del monitor táctil	21.5 "
Dimensión puerta abierta	1340 mm
Peso	169 kg
Acabados	Gris grafito y negro

CONSUMO Y DATOS ELÉCTRICOS

Alimentación	230/50–60 V/Hz
Potencia nominal	1560 W
Consumo Wh/h	68
Conexión a la red hídrica	0,1–0,8 Mpa

DOTACIONES

Protocolos	Executive/MDB
Capacidad de vasos/paletinas	780/580
Capacidad café en grano	2 contenedores de hasta 2,2 kg
Capacidad productos solubles	Hasta 3,7 kg
Caldera	650 cc
Fotocélula de detección de vaso	Opcional
Molienda adaptativa	Sí (en un molinillo)
Perfiles antirrobo	Sí
Wifi y Bluetooth LE nativos	Sí
Fas Cloud +	Sí

FAS International S.p.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto en cualquier momento y sin previo aviso.
Las imágenes son meramente ilustrativas.



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