

Victoria S Duo E8

FAS Victoria: fino a 780 bicchieri, 5 prodotti solubili (più lo zucchero), doppia campana caffè, design in grafite, touchscreen e gestione smart da remoto con Fas Cloud+.

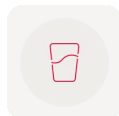
VICTORIA



Scopri di più

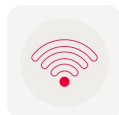


Caratteristiche principali



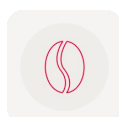
SISTEMA ESPRESSO

Qualità senza compromessi: il sistema espresso regala un gusto impeccabile, frutto di una progettazione studiata per esaltare la qualità in ogni tazza.



CONNESSIONE

Tinker Board Android con prestazioni di altissimo livello: connettività Wi-Fi avanzata e di alta qualità.



MACINATURA AUTOREGOLANTE

La macinatura si adatta automaticamente al variare delle caratteristiche organolettiche naturali del caffè, garantendo un'eccellente qualità e costanza di erogazione di ogni caffè.



DOPPIA ASPIRAZIONE

Un sistema di aspirazione intelligente: pulizia costante, manutenzione ridotta.



ELETTROVALVOLE IN PPS

Elettrovalvole resistenti a corrosione e attacchi del calcare, garantiscono maggiore durata e minore manutenzione.

Specifiche tecniche

DIMENSIONI E FINITURE

Altezza - Larghezza - Profondità	1830 - 660 - 730 mm
Dimensione del monitor touch	21.5"
Ingombro porta aperta	1340 mm
Peso	169 kg
Finiture	Grigio grafite e nero

CONSUMI E DATI ELETTRICI

Alimentazione	230/50-60 V/Hz
Potenza nominale	1560 W
Consumo Wh/h	68
Allacciamento rete idrica	0,1-0,8 Mpa

DOTAZIONI

Protocolli	Executive/MDB
Capacità bicchieri/palette	780/580
Capacità caffè in grani	2 contenitori fino a 2,2 kg
Capacità prodotti solubili	Fino a 3,7 kg
Caldaia	650 cc
Fotocellula presenza bicchiere	Optional
Macinatura autoregolante	Sì (su una macinatrice)
Profili antiscasso	Sì
Wi Fi e Bluetooth LE nativi	Sì
Fas Cloud +	Sì

FAS International S.p.A. si riserva il diritto di modificare le specifiche del prodotto in qualsiasi momento e senza preavviso.
Le immagini sono da intendersi puramente indicative.



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