

Victoria S E8

FAS Victoria: bis zu 780 Tassen, 6 lösliche Produkte (plus Zucker), einzelne Kaffeebohnen, Design in Graphitoptik, Touchscreen und ferngesteuertes Smart-Management mit Fas Cloud+.

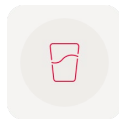
VICTORIA



Mehr Infos

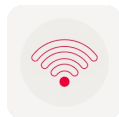


Hauptmerkmale



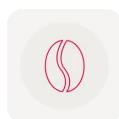
ESPRESSO-SYSTEM

Qualität ohne Kompromisse: Das Espresso-System sorgt für einen erstklassigen Geschmack, das Ergebnis eines Designs, das die Qualität jeder einzelnen Tasse verbessert.



VERBINDUNG

Tinker Board Android mit erstklassiger Leistung: hochwertige und fortschrittliche WLAN-Konnektivität.



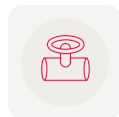
VARIABLER MAHLGRAD

Der Mahlgrad passt sich automatisch an Änderungen bei den natürlichen, organoleptischen Eigenschaft von Kaffee an und gewährleistet so eine hervorragende Qualität und Konsistenz bei der Ausgabe jedes Kaffees.



DOPPELTE ABSAUGUNG

Ein intelligentes Absaugsystem: dauerhafte Sauberkeit, geringer Wartungsaufwand.



PPS-MAGNETVENTILE

Gegen Korrosion und Kalkablagerungen beständige Magnetventile garantieren längere Lebensdauer und weniger Wartung.

Technische Daten

ABMESSUNGEN UND AUSFÜHRUNGEN

Höhe - Breite - Tiefe	1830 - 660 - 730 mm
Touchmonitorgröße	21.5"
Platzbedarf offene Tür	1340 mm
Gewicht	169 kg
Oberflächen	Graphitgrau und Schwarz

STROMVERBRAUCH UND DATEN

Stromversorgung	230/50-60 V/Hz
Nennleistung	1560 W
Verbrauch Wh/h	68
Wasserleitungsanschluss	0,1 bis 0,8 Mpa

AUSSTATTUNGEN

Protokolle	Executive/MDB
Kapazität Becher/Rührstäbchen	780/580
Kapazität Kaffeebohnen	Bis zu 4 kg
Kapazität lösliche Produkte	Bis zu 3,7 kg
Kessel	650 cm³
Lichtschränke zur Bechererkennung	Optionen
Variabler Mahlgrad	Ja
Einbruchhemmende Profile	Ja
Eingebautes Wi-Fi und Bluetooth LE	Ja
Fas Cloud +	Ja

FAS International S.p.A. behält sich das Recht vor, die Produktspezifikationen jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern.
Die Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung.



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