F2S Cloud+

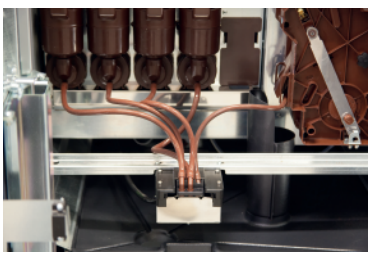
F2S
ANY PLACE. ANY BUSINESS.

FAS
LYDIA

FAS LYDIA
Coffee machines

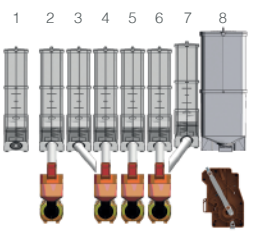
Fas Lydia Fas Lydia Grafite

- Nuevo diseño, en línea con la tradición FAS;
- Amplia gama de productos; 8 recipientes con amplia abertura;
- Interfaz con el usuario interactiva con tableta de 13,3";
- Conexiones wifi integradas;
- Preinstalación para conexión de módem USB;
- Multi-protocolo MDB, Executive, BDV;
- Serigrafía superior iluminada con leds;
- Movimiento de los picos para optimizar la distribución de los productos;
- Molinillo dosificador de muelas planas FAS MF1, de elevadas prestaciones;
- Grupo café espreso EBG de altas prestaciones;
- Electrovalvula de mezcla para obtención dediferentes temperaturas entre solubles;
- 4 Mezcladores de alto rendimiento con sistema auto-aspiración;
- Puerta con tres puntos de cierre y cerradura Rielda RS1 programable;
- Función de ahorro de energía;
- Regulación automática del molido en caffè Top (en la versión con doble molinillos dosificadores);
- Control remoto integrado mediante FAS Cloud+.



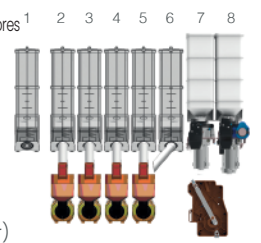
E8

1 = Azúcar (puerta)
2 = Télimon
3 = Chocolate
4 = Leche
5 = Soluble
6 = Café soluble 1
7 = Café soluble 2
8 = Café en granos



E8 doble molinillos dosificadores

1 = Azúcar (puerta)
2 = Té limon
3 = Café soluble
4 = Café soluble
5 = Leche
6 = Chocolate
7 = Café en granos 1 (molido estándar)
8 = Café en granos 2 (molido variable)



Regulación automática del molido en caffè Top (en la versión con doble campana)

Caracteristicas Generales		Lydia
Altura	mm	1830
Ancho	mm	650
Profundidad	mm	690
Profundidad con puerta abierta	mm	1310
Peso	Kg	151
Alimentación	V / Hz	230 / 50
Potencia	W	1560
Consumo EVA-EMP (Idle mode)*	Wh / h	87
Conexión a la red hídrica	Mpa	0,1 / 0,8
Vasos (166 cc)	nº	500
Paletinas	nº	550
Caldera	cc	caldera de presión 650
Protocolo		MDB Executive BDV
Version estándar		RAL 9006 / 9005

* Para los consumos indicativos de las maquinas, estan disponibles bajo petición, las tablas EVA - EMP.

Fas International Spa
Via Lago di Vico, 60
36015 Schio · Vicenza · Italy
T +39 0445 502011

info@fas.it
www.fas.it

ISO 9001 ISO 14001