TANTI STILI UNA PASSIONE - SEVERAL STYLES ONE PASSION

espresso coffee machines

La Spaziale

S 40

Seletron - Suprema - Classic

S40

Lo strumento perfetto per un espresso perfetto

The perfect instrument for a perfect espresso



S40 Lo strumento perfetto per un espresso perfetto

The perfect instrument for a perfect espresso

Dietro il bancone ogni secondo è prezioso, tazzina dopo tazzina. La macchina da caffè è lo strumento che detta il ritmo. Dev'essere tecnologica, affidabile, ergonomica. Dev'essere bella, sposarsi con gli arredi, le cromie, le luci. E allora il lavoro scorre liscio.
Si ha più tempo per pensare, per esprimere la propria creatività interpretando al meglio il mestiere del barman.

Progettando la nuova **S40**, top di gamma della produzione de La Spaziale, i tecnici si sono posti questo obiettivo.Hanno osservato gesti, pause, spazi di lavoro e messo a punto gli aspetti ergonomici. Poi hanno vestito la funzionalità con un estetica di classe, perché eleganza e praticità d'uso possono fondersi in un progetto eccellente. Dentro la macchina ci hanno messo un cuore tecnologico, i cui componenti interagiscono con estrema precisione guidati da un'elettronica d'avanguardia.

Ampi display, LCD grafici garantiscono un'interazione totale con il barista e con il tecnico incaricato della manutenzione, che in ogni momento hanno il pieno controllo dello strumento. Al cuore tecnologico della **S40** si accede velocemente e con facilità. Cicli di controllo rigorosamente programmati consentono di ridurre i tempi di manutenzione e mantenere la macchina nello stato di massima efficienza.

L'accesso ai programmi di gestione avviene attraverso una card personalizzabile, rende la **S40** unica e sicura da ogni punto di vista. L'aggiornamento del software che la "pilota" è straordinariamente facile. I consumi energetici sono contenuti: dopo 20 minuti di inattività scatta lo "stand-by". Ma questo è solo l'inizio di un percorso.
Le opportunità offerte dalle tecnologie digitali saranno sempre di più.

E la **S40** è pronta a coglierle tutte.

Behind the coffee bar counter, every second is precious, cup after cup. The coffee machine is the instrument which dictates the rhythm. It has to be technological, reliable, ergonomic. It has to be attractive, fit in with the furnishings, the shades of colour, the lights. It makes your work run smoothly. You have thus more time to think, to express your own creativity, to better fulfil the art of the barman.

In planning the new **S40**, La Spaziale top of the range, the technicians set themselves these goals. They observed gestures, pauses and work spaces to come up with the ergonomic aspects. Then, they dressed the elements of functionality with a high-class aesthetic, as elegance and practicality may blend in an excellent design. Inside the machine, they placed a technological heart, whose components interact with extreme precision, guided by avant-garde electronics.

An ample display with LCD graphics guarantees total interaction between the barman and the engineer responsible for maintenance, who in every single moment has full control of the machine. There is rapid and easy access to the technological heart of the **S40**. Accurately programmed control cycles allow to reduce maintenance time and ensure that the machine is kept in a state of maximum efficiency.

A personalised card gives access to the management programmes, making the **S40** unique and secure in every aspect. The updates of the software controlling the machine are extraordinarily simple. Energy consumption is limited, as after 20 minutes of inactivity the machine goes into "stand-by". But this is only the start of a journey.

The opportunities offered by digital technologies are constantly growing- and the **S40** is ready to seize them all.



S40 | Lo strumento perfetto per un espresso perfetto

Derrière le comptoir chaque second est précieux, tasse après tasse. La machine à café est l'instrument qui donne le rythme.
Elle doît être technologique, fiable, ergonomique.
Elle doît être belle, se marier avec la décoration, les couleurs, les lumières.
Et alors le travail se passe bien.
On a le temps pour penser, pour exprimer sa propre créativité et interpréter au mieux le métier de barman.

En projetant la nouvelle **S40**, haute gamme de la production de La Spaziale, les techniciens se sont posés cet objectif.
Il ont observé les gestes, les pauses, les espaces des travail et mis au point les aspects ergonomiques.
Puis ils ont habillé la fonctionnalité d'une esthétique de classe, parce que l'élégance et le caractère fonctionnel peuvent fondre dans un projet excellent.
Dans la machine, ils ont mis un coeur technologique, dont les composants interagissent avec une précision extrême conduites par une électronique d'avant - garde.

Affichages grands, Lcd graphiques garantissent un'interaction totale avec le barman et avec le technicien chargé de l'entretien, qui dans n'importe quel moment ont le plein contrôle de l'instrument.
Au coeur technologique de la **S40** on accède rapidement et facilement. Cycles de contrôle rigoureusement programmés permettent de réduire les temps d'entretien et de maintenir la machine dans la plus grande efficacité.

L'accès aux programmes de gestion est fait par une carte personnalisée et cela rend la **S40** unique et sûre de chaque point de vue. La mise à jour du logiciel qui la "pilote" est extraordinairement facile. La consommation énergétique est contenue: après 20 minutes d'inactivité le "stand-by" joue automatiquement. Mais celui ci est seulement le début d'un parcours. Les opportunités qui sont offertes par les technologies digitales seront toujours de plus.

Et la **S40** est elle prête à les cueillir entièrement.

En la barra de la cafetería cada segundo es importante, taza tras taza. La máquina de café es el instrumento que marca el ritmo.
Debe incorporar tecnología, fiabilidad y ergonomía. El diseño de la máquina, debe combinar la estética y la armonía, con los elementos del local. En estas condiciones, el trabajo transcurre de manera fluida, y se libera con ello el tiempo necesario para la creatividad que requiere la profesión de barista.

Al proyectar la nueva **S40**, último modelo de la gama de La Spaziale, los técnicos han tomado en consideración:
Los gestos, el ritmo de trabajo, las pausas, y los han incorporado a las soluciones ergonómicas.
Una integración de funcionalidad y estética, de forma que la estética y la facilidad de uso, se integran en un proyecto de alto nivel.
En el interior de la máquina, se ha dispuesto lo que constituye el corazón tecnológico, cuyos elementos interactúan con extrema precisión, conducidos por una electrónica de última generación.

Pantallas de amplio formato y Lcd gráficos, permiten una interacción total con el barman y con el responsable del servicio técnico, que de manera permanente tienen el control total de la máquina. Los elementos tecnológicos de la **S40**, son accesibles rápidamente y de manera fácil. Los ciclos de control están rigurosamente programados, lo que permite reducir los tiempos de manutención y mantener la máquina en condiciones de plena eficacia.

El acceso a los programas se realiza mediante una tarjeta personalizada, que da a la **S40** un carácter de única y segura, desde cualquier punto de vista. La actualización del software y con ello de los programas, es extraordinariamente fácil. Los consumos energéticos se reducen: después de 20 minutos de inactividad entra automáticamente en modo "stand-by".
Aunque este es solamente el inicio de un proceso, las ventajas ofrecidas por las tecnologías digitales, serán cada vez más numerosas, y la **S40** ya está preparada para incorporarlas todas.

Hinter der Theke ist jede Sekunde wertvoll, Tasse nach Tasse.
Die Kaffeemaschine ist das Instrument, welches das Rhythmus diktiert. Sie soll technologisch, vertrauenswürdig und ergonomisch sein. Sie soll schön sein, zu den Einrichtungen, den Farben, den Lichten passen. Und dann läuft die Arbeit glatt. Man hat mehr Zeit um zu denken, um die Kreativität auszudrücken und die Barkeeper-Rolle wird besser interpretiert.

Mit der Planung der **S40**, La Spaziale Top Reihe, haben sich die Techniker dieses Ziel gesetzt. Sie haben Gesten, Pausen, Arbeitsplätze beobachtet und ergonomische Merkmale entwickelt. Dann haben sie die Zweckdienlichkeit mit einer Ästhetik von Klasse zusammengestellt, weil Eleganz und Bedienungsfreundlichkeit in einem ausgezeichneten Projekt schmelzen können. Sie haben der Maschine ein technologisches Herz gegeben, dessen Bestandteile mit höchster Präzision interagieren, weil von einer Elektronik, die zur Avantgarde gehört, geführt sind.

Breite Displays und grafische Led gewährleisten eine totale Interaktion zwischen den Barkeeper und den mit der Wartung beauftragten Techniker, die jederzeit die Maschine unter Kontrolle haben.
Das technologische Herz der **S40** ist schnell und einfach zu erreichen.
Kontrollezyklen, die mit Rigorosität programmiert sind, erlauben die Wartungszeiten zu verringern und die Höchsteffizienz der Maschine zu erhalten.

Der Zugang zu den Programmen wird dank einer Karte ermöglicht, die personalisiert werden kann und die **S40** einzigartig und sicher aus jeder Gesichtspunkt macht. Die Software-Aktualisierung ist besonders einfach.
Der Energieverbrauch ist beschränkt: nach 20 Min. Stillstand beginnt der Stand-by-Betrieb.
Aber es ist nur der Anfang einer Fahrt. Die von digitalen Technologien angebotenen Gelegenheiten werden immer mehr sein.

Und die **S40** ist bereit, diese Gelegenheiten zu nutzen.

Atrás do balcão cada segundo é precioso, xícara após xícara.
A máquina de café é o instrumento que dita o ritmo. Deve ter tecnologia avançada, ser confiável e ergonômica. Deve ser bonita, combinar com os móveis, com as cores, com as luzes. E assim o trabalho transcorre bem. Se pode, então ter mais tempo para pensar, para expressar a própria criatividade interpretando da melhor forma possível o trabalho do barman.

Projetando a nova **S40**, top de linha da produção La Spaziale, os técnicos buscaram este objetivo. Observaram gestos, pausas, espaços de trabalho, desenvolvendo assim, aspectos ergonômicos.
Em seguida, vestiram a funcionalidade com uma éstetica de classe, porque elegância e praticidade de uso podem fundir-se em um projeto excelente.
Dentro da máquina colocaram um coração tecnológico, cujos componentes interagem com extrema precisão guiados por uma eletrônica de vanguarda.

Amplos visores, Lcd gráficos, garantem uma interação total com o barista e com o técnico encarregado pela manutenção, que, em cada momento têm o pleno controle do instrumento.
Ao coração tecnológico da **S40**, o acesso é veloz e facil.
Ciclos de controle rigorosamente programados permitem a redução do tempo de manutenção e conservam a máquina em estado de mássima eficiência.

O acesso aos programas de gestão ocorrem através de um cartão personalizável, rendendo, assim, a **S40** única e segura sob todos os pontos de vista. A atualização do software é extraordinariamente fácil.
O consumo elétrico é contido: depois de 20 minutos de inatividade, o modo stand by se ativa.
Mas este é somente o início de um percurso.
As oportunidades oferecidas pelas tecnologias digitais serão sempre maiores.

E a **S40** está pronta para acolher todas.

S40 | *Lo strumento perfetto*
per un espresso perfetto



f e e m a c h i n e s

S40 | *Lo strumento perfetto*
per un espresso perfetto



e s p r e s s o c o f

S40 | Seletron

Elettronica con dosatura programmabile.
Electronic coffee machine with automatic dose setting.
Machine à café électronique à dosage programmable.
Máquina de café electrónica con erogador dosificado programable.
Elektronische Kaffeemaschine mit programmierbarer Dosierung.
Máquina de café electrônica com dosagem programável.



2
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS



3
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS



4
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS

f e e m a c h i n e s

S40 Classic

Semiautomatica ad erogazione continua.
Semiautomatic coffee machine with free-flow delivery.
Machine à café sémiautomatique à débit continu.
Máquina de café semiautomática con erogación continua.
Halbautomatische Kaffemaschine mit dauernder Ausgabe.
Máquina de café semi-automática a distribuição contínua.



2
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS



3
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS



4
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS

S40 | Suprema

Elettronica con dosatura programmabile.
Electronic coffee machine with automatic dose setting.
Machine à café électronique à dosage programmable.
Máquina de café electrónica con erogador dosificado programable.
Elektronische Kaffeemaschine mit programmierbarer Dosierung.
Máquina de café electrônica com dosagem programável.



2
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS



3
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS



4
GRUPPI - GROUPS - GROUPES
GRUPOS - GRUPPEN - GRUPOS

Lo strumento perfetto per un espresso perfetto





Griglia supporto per espresso.

Grid for espresso cup.

Grille support de tasse café expresso.

Soporte para taza de café expresso.

Espressotassenauflage.

Suporte para xicara do café expresso.



Sistema MAT con temperatura del latte programmabile.

MAT Automatic system for milk emulsion with adjustable temperature.

Système MAT avec température réglable du lait.

Sistema automático MAT para emulsionar la leche con temperatura ajustable.

MAT - Automatische Milchemulsion mit regulierbarer Temperatur.

Sistema MAT com temperatura do leite programável.

The perfect instrument for a perfect espresso



Un mix di stile, di ingegneria innovativa, e attenzione costante all'ottimizzazione dei consumi energetici.

A mix of style, innovative engineering and constant attention to the optimalization of energy consumptions.

Un mélange de style, de génie novatrice et attention constante à l'optimisation des consommations énergétiques.

Una mezcla de estilo, de ingenieria innovadora, y atención constante a la optimización de los consumos energéticos.

Eine Mischung von Stil, Erneuerungstechnik und ständiger Aufmerksamkeit auf die Optimierung des Energieverbrauchs.

Uma mistura de estilo, engenharia inovadora, e atenção constante para a otimização do consumo de energia.





Ampi display garantiscono una perfetta interazione.

Wide displays grant a perfect interaction.

Affichages grands garantissent une interaction parfaite.

Anchas pantallas garantizan una perfecta interacción.

Breite Displays gewährleisten eine perfekte Interaktion.

Amplos displays garantem uma perfeita interação.



SD - Secure Digital per aggiornamento software.

Secure Digital for Software update.

Secure digital pour la mise à jour du logiciel.

Secure Digital para la actualización del software

Secure Digital für Software - Aktualisierung.

Secure Digital para a atualização de software.



Accesso alla programmazione tramite Service Card.

Access to the programming through Service Card.

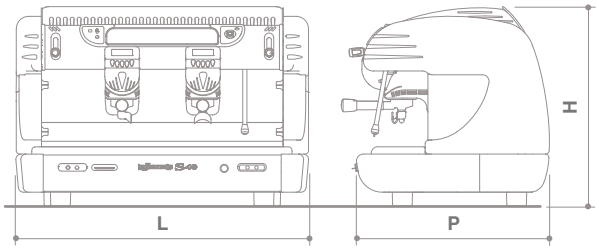
Accès à la programmation par Service Card.

Acceso esclusivo a la programación a través de una Service Card.

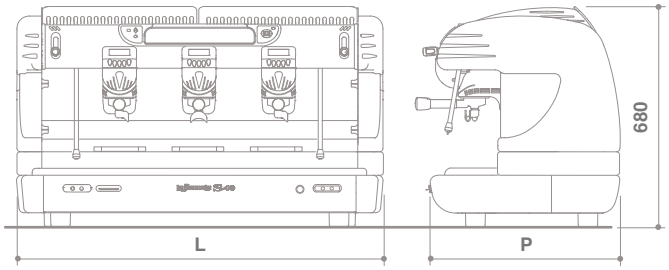
Zugang zu Programmierung durch Service Card - Leitung.

Acesso à programação através de uma Service Card.

S40 | Seletron - Suprema - Classic



Take away



Caratteristiche tecniche - Technical features - Fiche technique - Datos técnicos - Technische Daten - Características Técnicas

			Gruppi - Groups - Groupes Grupos - Gruppen - Grupos 2	3	4
Dimensioni: L x P x H **(mm)** Dimensions: W x D x H **(mm)** Dimensions: L x P x H **(mm)**	Dimensiones: L x P x A **(mm)** Abmessungen: B x T x H **(mm)** Dimensões: L x P x A **(mm)**		845 x 560 x 600	1078 x 560 x 600	1311 x 560 x 600
		Take away	845 x 560 x 680	1078 x 560 x 680	1311 x 560 x 680
Peso **(Kg)** Weight **(Kg)** Poids **(Kg)**	Peso **(Kg)** Gewicht **(Kg)** Peso **(Kg)**		85	100	115
		Take away	90	106	122
Capacità Caldaia **(litri)** Boiler Capacity **(liters)** Capacité Chaudière **(litres)**	Capacidad Caldera **(litros)** Kesselkapazität **(Liter)** Capacidade da caldeira **(litros)**		10	15	20
Alimentazione ed assorbimento (mod. Seletron con funzione Boost attiva)	Alimentación y absorción (Mod. Seletron con función Boost activa)	Volt	400/220/240	400/220/240	400/220/240
Power supply and power absorption (with active Boost function)	Anschlußleistung und Heizleistung (Seletron mit Boost Funktion aktiv)	Hz	50/60	50/60	50/60
Alimentation et absorption (mod. Seletron avec fonction Boost active)	Voltagem e consumo (mod. Seletron com função Boost ativa)	W (Seletron)	3200 (4600)	4200 (6200)	6200 (7200)
		W (Suprema / Classic)	3800	5100	6300

Colori - Colours - Couleurs - Colores - Farben - Cores

Seletron

rosso borgogna - burgundy | champagne | argento - silver | nero - black | bianco - white



Suprema - Classic

nero - black | rosso - red | bianco - white | nero soft touch - soft touch black



Caratteristiche tecniche

I

- Macchina da caffè elettronica con dosatura programmabile
- Termoregolazione elettronica temperatura caldaia
- Differenziale termico controllato 0,5°C
- Sensore di pressione caldaia digitale
- Sensore di pressione rete idrica digitale
- Sensore di pressione pompa digitale
- Pompa volumetrica incorporata
- Sistema di controllo e visualizzazione livello acqua in caldaia elettronico
- Sistema di disconnessione automatico dalla rete elettrica ed idrica in caso di anomalie
- Funzione ECONOMY
- Funzione BOOST manuale ed automatica
- Funzione di autocompensazione della temperatura di lavoro della caldaia in funzione della temperatura esterna ambientale (controllo del grado di dissipazione dell'apparecchio)
- Funzione EGS (Electronic Ground System)
- Piano scaldatazze termoregolato con 5 livelli di temperatura tazze impostabili
- Controllo del grado di macinatura con avviso di macinatura grossa o macinatura fine
- Avviso macinatura troppo fine
- Timer di accensione - spegnimento dell'apparecchio
- Funzione contatore di caffè erogati
- Funzione ITC di 2° generazione
- Ciclo lavaggio gruppi erogatori e lavaggio caldaia
- Accesso esclusivo alla programmazione tramite Service Card e protetto da codice PIN
- Sistema di Backup e Restore di tutti i parametri dell'apparecchio su Service Card
- Storico allarmi intervenuti catalogati per Data e Ora
- Storico interventi tecnici effettuati dal servizio assistenza catalogati per data e ora
- 1 lancia acqua calda per infusi con 2 selezioni (1 a temperatura regolabile) programmabili
- Gestione degli intervalli relativi agli interventi tecnici programmati con avviso al cliente
- Gestione sostituzione filtri a cartuccia con avviso al cliente
- Gestione storico accessi alla programmazione con possibilità di assegnare ad ogni tecnico un ID personalizzato
- Diplay principale a matrice di punti retroilluminato
- Display su ogni gruppo erogatore con indicazione progressione e tempo di erogazione del prodotto
- Aggiornamento software dell'apparecchio tramite scheda di memoria Secure Digital (SD)
- Customer Card per accesso ai menu da parte dell'utente finale
- Illuminazione gruppi

OPTIONALS:

- MAT Sistema automatico di emulsione del latte con 2 diverse temperature impostabili

Technical features

GB

- Electronic coffee machine with automatic dose setting
- Electronic boiler temperature control
- Controlled thermal differential 0,5°C
- Digital pressure sensor for boiler
- Digital pressure sensor for water mains
- Digital pressure sensor for pump
- Built-in volumetric pump
- Electronic visualization and control of water level in the boiler
- Automatic disconnection system from electricity and water mains in case of malfunctions
- ECONOMY function
- Manual and automatic BOOST Function
- Self-compensation of the boiler operating temperature according to the external ambient temperature (control of the equipment dissipation level)
- EGS Function (Electronic Ground System)
- Electronic temperature regulation for the cup warmer tray with 5 programmable cup temperature sets
- Grinding degree control with signal of coarse or fine grinding
- Signal for a too fine grinding
- Timer for equipment automatic switch on-off
- Counter function of delivered coffees
- ITC Function of latest generation
- Delivery groups and boiler washing cycle
- Exclusive access to the programming through Service Card protected by a PIN code
- Back up and restore system of all the equipment parameters on Service Card
- Chronologic record of all the alarms occurred per Date and Time
- Chronologic record of all the technical service operations, per Date and Time
- 1 hot water outlet for infusions with 2 programmable selections (1 with adjustable temperature)
- Control of the intervals for the scheduled maintenance program, with customer warning
- Control of cartridge filters replacement, with customer warning
- Chronological record of the access to programming, with the possibility to assign a personalized ID to each technician
- Backlit graphic main display
- Display on each delivery group indicating coffee delivery time in progress
- Software update through Secure Digital (SD) memory card
- Customer Card for menu access for the final user
- Groups lighting

OPTIONALS:

- MAT automatic system for milk emulsion with 2 different adjustable milk temperatures

Fiche technique

F

- Machine à café électronique avec dosage programmable
- Thermorégulation électronique température chaudière
- Différentiel thermique contrôlé 0,5°C
- Senseur pression chaudière numérique
- Senseur pression réseau hydrique numérique
- Senseur pression pompe numérique
- Pompe volumétrique incorporée
- Système contrôle et visualisation niveau eau en chaudière électronique
- Indicateur niveau eau en chaudière électronique
- Système de déconnexion automatique du réseau électrique et hydrique en cas d'anomalie
- Fonction ECONOMY
- Fonction BOOST manuelle et automatique
- Fonction de autocompensation de la température de travail de la chaudière en fonction de la température du milieu extèrieur (contrôle du degré de dissipation de la machine)
- Fonction EGS (Electronic Ground System)
- Surface chauffe-tasse thermorégulée à 5 niveaux de température programmables
- Avis mouture trop fine
- Timer d'allumage - extinction de la machine
- Fonction compteur des cafés débités
- Fonction ITC de nouvelle génération
- Cycle lavage groupes débit et lavage chaudière
- Accès exclusif à la programmation par Service Card et protégé par un code PIN
- Système Backup et Restore de tous les paramètres de la machine sur Service Card
- Mémoire alarmes déclenchés catalogués par Date et Heure
- Mémoire interventions techniques effectuées par le service d'assistance cataloguées par Date et Heure
- 1 lance eau chaude pour infusions à deux sélections (une à température réglable) programmable
- Gestion des intervalles des interventions techniques programmées avec avis au client
- Gestion remplacement filtres à cartouche avec avis au client
- Gestion Mémoire accès à la programmation avec possibilité d'assigner à chaque technicien un ID personnalisé
- Affichage principal à matrice des points rétroéclairé
- Affichage sur chaque groupe de débit avec indication progression et temps de débit du café
- Mise à jour du logiciel de la machine par carte mémoire Secure Digital (SD)
- Éclairage Groupes

OPTIONS:

- MAT Système automatique pour l'émulsion du lait avec 2 températures réglables

Datos técnicos

E

- Máquina de café electrónica con erogador dosificado programable
- Termorregulación electrónica temperatura caldera
- Diferencial térmico controlado 0,5°C
- Sensor de presión caldera digital
- Sensor de presión red hídrica digital
- Sensor de presión bomba digital
- Motobomba volumétrica incorporada
- Sistema de control y visualización nivel agua en caldera electrónico
- Sistema de desconexión automático de la red eléctrica e hídrica en caso de averías.
- Función ECONOMY
- Función BOOST manual y automática
- Función de autocompensación de la temperatura de trabajo de la caldera en función de la temperatura externa ambiental (control del grado de disipación del aparato).
- Función EGS (Electronic Ground System)
- Plano calientatazas termorregulado con 5 niveles de temperatura taza programables
- Control del grado de molienda con aviso de molienda gruesa o molienda fina
- Aviso molienda demasiado fina
- Temporizador de encendido - apagado del aparato
- Función contador de los cafés erogados
- Función ITC de última generación
- Ciclo limpieza grupos erogadores y limpieza caldera
- Acceso exclusivo a la programación a través de una Service Card y protegido por un código PIN
- Sistema de Backup y Restore de todos los parámetros del aparato en Service Card
- Historial alarmas ocurridas, catalogadas por Fecha y Hora
- Historial intervenciones técnicas efectuádas por el servicio asistencia catalogadas por fecha y hora
- 1 salida agua caliente para infusiones con 2 opciones (1 con temperatura ajustable) programables
- Gestión de los intervalos relativos a las intervenciones técnicas programadas con aviso al cliente
- Gestión de la substitución filtros a cartucha con aviso al cliente
- Gestión Historial accesos a la programación con posibilidad de asignar a cada técnico un ID personalizado
- Pantalla principal a matriz de puntos retro-iluminado
- Pantalla sobre cada grupo erogador con indicacción de progresión y tiempo de erogación del café
- Actualización del software del aparato a través de la ficha de memoria Secure Digital (SD)
- Customer card por acceso a los menus por parte del usuario final
- Iluminación Grupos

OPCIONES:

- MAT sistema automático para emulsionar la leche con 2 distintas temperaturas ajustables

Technische Daten

D

- Elektronische Kaffeemaschine mit programmierbarer Dosierung
- Elektronische Thermoregulierung im Kessel
- Kontrolliertes Thermodifferential 0,5°C
- Digitaldrucksensor im Kessel
- Digitaldrucksensor der Wasserleitung
- Digitaldrucksensor der Pumpe
- Eingebaute volumetrische Pumpe
- Elektronisches System für die Kontrolle und die Visualisierung des Wasserstands im Kessel
- Automatisches Unterbrechungssystem von dem Stromnetz im Unregelmäßigkeitsfall
- Funktion ECONOMY
- Funktion BOOST, manuell und automatisch
- Funktion für den Selbstausgleich der Arbeits-temperatur im Kessel mit Bezug auf die Zimmer-temperatur (Kontrolle des Verschwendungsgrades der Maschine)
- EGS - Funktion (Electronic Ground System)
- Thermoregulierte Tassenwärmerfläche mit 5 Temperaturniveau
- Kontrolle der Mahlfeinheit mit Warnung Körnungsgroße zu grob oder Körnungsgroße zu fein
- Warnung Körnungsgroße zu fein
- Timer für Ein- und Ausschaltung der Maschine
- Zähler der Kaffeeausgaben
- Funktion ITC neuer Generation
- Waschungszyklus der Ausgabegruppen und Kesselwaschung
- Zugang zu Programmierung durch Service Card - Leitung ermöglicht und durch Pinkode geschützt
- Backup und Restore - System aller Parameter durch Service Card
- Speicher der passierten Alarme, die gemäß Uhr und Tag katalogisiert sind
- Speicher der von Kundendienst durchgeführten technischen Kontrolle, die gemäß Uhr und Tag katalogisiert ist
- 1 Heißwasserauslaßdüse für Aufgüsse mit 2 programmierbaren Optionen (1 mit regulierbarer Temperatur)
- Meldung der Zwischenzeiten bezüglich der programmierten technischen Kontrolle
- Meldung Ersetzung Patronefilter
- Speicher des Programmierungszugangs, mit der Möglichkeit jedem Techniker eine personalisierte Kennzahl zu geben
- Hinterleuchtetes Punkt-Matrix-Hauptdisplay
- Display für jede Ausgabegruppe mit Angabe des Kaffeeausgabezustands und der Ausgabezeit
- Software - Aktualisierung durch Speicherkarte Secure Digital (SD)
- Menüzugang durch Customer Card
- Beleuchtung der Gruppen

OPTIONALS:

- MAT automatische Milchemulsion mit 2 regulierbaren Temperaturen

Características Técnicas

P

- Máquina de café eletrônica com dosagem prográmavel
- Versões 2-3-4 grupos
- Termoregulação eletrônica da temperatura da caldeira
- Diferencial Térmico controlado a 0,5°C
- Sensor de pressão da caldeira digital
- Sensor de pressão da rede hídrica digital
- Sensor de pressão da bomba digital
- Bomba volumétrica incorporada
- Sistema eletrônico de controle e visualização do nível de água na caldeira
- Sistema de disconecção automática da rede elétrica e hídrica em caso de anomalias
- Função ECONOMY
- Função BOOST manual e automática
- Função de auto-compensaçâo automática da temperatura de trabalho da caldeira em função da temperatura ambiental externa (controle do grau de dissipação do dispositivo)
- Função EGS (Electronic Ground System)
- Plano esquenta xícaras termo regulado com 5 níveis de temperatura impostados
- Controle do grau de moagem com aviso de moída grossa ou fina
- Aviso de moída muito fina
- Timer para ligar e desligar a máquina de café
- Função contador de cafés produzidos
- Função ITC
- Ciclo de lavagem grupos e da caldeira
- Acesso exclusivo para programação da máquina através de uma Service Card com identificador pessoal e protegida por uma senha
- Sistema di Backup e Restore de todos os parâmetros do aparelho na Service Card
- Histórico de alarme dos interventos catalogados por data e hora
- Histórico das operações técnicas efetuadas pelo serviço de assistência catalogados por data e hora
- 1 saída de água quente para fazer infusos com 2 seleções (1 a temperatura regulável) prográmavel
- Gestão dos intervalos relativos às operações técnicas programadas com aviso ao cliente
- Gestão de substituição dos filtros de água com aviso ao cliente
- Gestão do histórico de acessos à programação com possibilidade de assenhalar uma identificação personalizada para cada técnico
- Display principal de pontos retro-iluminados
- Display de cada grupo com indicação, progressão e tempo de funcionamento do produto
- Atualização do software do aparelho através cartão de memória Secure Digital (SD)
- Cartão de cliente para acesso aos menus por parte do usuário final
- Illuminacão dos grupos

OPCIONAIS:

- MAT Sistema automatico de emulsão do leite com 2 opções de temperatura impostadas

S40 | Suprema - Classic

Caratteristiche tecniche - Technical features - Fiche technique - Datos técnicos - Technische Daten - Características Técnicas

I

- Macchina da caffè elettronica con dosatura programmabile (Suprema)
- Macchina da caffè semiautomatica ad erogazione continua (Classic)
- Autolivello elettronico
- Riscaldamento elettrico
- Manometro per controllo pressione caldaia
- Manometro per controllo pressione motopompa
- 1 lancia acqua calda / 2 lance vapore
- Termoregolazione elettronica temperatura caldaia
- Visualizzazione temperatura della caldaia tramite Display a led
- Visualizzazione del tempo di erogazione del prodotto tramite display a led su ogni gruppo erogatore
- Controllo temperatura individuale gruppi erogatori (ITC)
- Funzione EGS (Electronic coffee grounds system)
- Funzione incremento temporaneo della temperatura di lavoro (Funzione UP)
- Sistema di controllo e visualizzazione livello acqua in caldaia
- Erogazione acqua calda per infusi temporizzata con temperatura regolabile
- Illuminazione a led piano poggia tazze
- Funzione contatore di caffè erogati
- Scaldatazze elettrico termoregolato
- Gestione allarme e anomalie di funzionamento
- Pompa volumetrica incorporata

OPTIONALS:
- MAT Sistema automatico di emulsione del latte con temperatura regolabile
- Verniciatura in soft touch

GB

- Electronic coffee machine with automatic dose setting (Suprema)
- Semiautomatic coffee machine with free-flow delivery (Classic)
- Electronic boiler refill
- Electric heating system
- Pressure gauge for boiler pressure control
- Pressure gauge for pump pressure control
- 1 hot water outlet / 2 steam wands
- Electronic boiler temperature control
- Boiler temperature visualization on led display
- Extraction time visualization on led display for each delivery group
- Individual temperature control for each delivery group (ITC)
- EGS Function (electronic coffee grounds system)
- Operating temperature temporary boost function (UP function)
- Visualization and control system for water level in the boiler
- Preset hot water delivery for infusions with adjustable temperature
- Led lights for drip tray grid
- Total coffee counter function
- Electric cup warmer with consistent temperature control
- Control of malfunction alarms
- Built-in volumetric pump

OPTIONALS:
- MAT automatic system for milk emulsion with adjustable temperature
- Soft touch varnishing

F

- Machine à café électronique avec dosage programmable (Suprema)
- Machine à café sémiautomatique à débit continu (Classic)
- Auto-niveau électronique
- Chauffage électrique
- Manomètre pour le contrôle pression chaudière
- Manomètre pour le contrôle pression pompe
- 1 lance eau chaude / 2 lances vapeur
- Thermo-réglage chaudière électronique
- Visualisation température de la chaudière par affichage à diodes
- Visualisation temps débit par affichage à diodes sur chaque groupe de débit
- Contrôle température individuel des groupes de débit (ITC)
- Fonciton EGS (Electronic coffee grounds system)
- Fonction incrément temporaire de la température de travail (fonction UP)
- Système contrôle et visualisation niveau eau en chaudière
- Débit eau chaude temporisée pour infusions avec température réglable
- Éclairage à diodes de la grille porte-tasses
- Fonction compteur des cafés débités
- Chauffe-tasse électrique thermorégulée
- Gestion alarmes anomalies de fonctionnement
- Pompe volumétrique incorporée

OPTIONS:
- MAT Système automatique pour l'émulsion du lait avec température réglable
- Vernis "Soft-touch"

E

- Máquina de café electrónica con erogador dosificado programable (Suprema)
- Máquina de café semiautomática con erogación continua (Classic)
- Autonivel electrónico
- Calentamiento eléctrico
- Manómetro para el control de presión de caldera
- Manómetro para el control de presión de motobomba
- 1 salida agua caliente / 2 salidas vapor
- Termorregulación electrónica temperatura en caldera
- Visualización de la temperatura caldera a través de pantalla led
- Visualización del tiempo erogación a través de pantalla led sobre cada grupo erogador
- Control individual de la temperatura para cada grupo de erogación (ITC)
- Función EGS (Electronic coffee grounds system)
- Función de incremento temporal de la temperatura de trabajo (Función UP)
- Sistema de control y visualización nivel agua en caldera
- Erogación agua caliente temporizada para infusiones con temperatura regulable
- Iluminación de led del plano apoya tazas
- Función contador de los cafés erogados
- Calientatazas eléctrico termorregulado
- Gestión de alarmas y averías de funcionamiento
- Motobomba volumétrica incorporada

OPCIONES:
- MAT Sistema automático para emulsionar la leche con temperatura ajustable
- Barniz en soft touch

D

- Elektronische Kaffeemaschine mit programmierbarer Dosierung (Suprema)
- Halbautomatische Kaffeemaschine mit dauernder Ausgabe (Classic)
- Automatische Kesselfüllung
- Elektrische Heizanlage
- Manometer für Kesselkontrolle
- Manometer für Pumpendruckkontrolle
- 1 Heißwasserauslaßdüse / 2 Dampfdüsen
- Elektronische Thermoregulierung der Temperatur im Kessel
- Anzeige Kesseltemperatur erreicht duch Led Display
- Anzeige der Ausgabezeit durch Led Display an jeder Ausgabegruppe
- Individuelle Temperaturkontrolle der Ausgabegruppen (ITC)
- Funktion EGS (Electronic coffee grounds system)
- Vorläufige Steigerung der Betriebstemperatur (Funktion UP)
- System für die Kontrolle und die Visualisierung des Wasserstands im Kessel
- Warmes Wasser für Aufgüsse durch Zeit gesteuert mit einstellbarer Temperatur
- Led Beleuchtung des Tassen Abstellgitters
- Zähler der Kaffeeausgaben
- Elektrischer thermoregulierter Tassenwärmer
- Kontrolle der Betriebsunregelmäßigkeiten durch Alarm
- Eingebaute volumetrische Pumpe

OPTIONALS:
- MAT automatische Milchemulsion mit regulierbarer Temperatur
- Soft-Touch Lackierung

P

- Máquina de café eletrônica com dosagem prográmavel (Suprema)
- Máquina de café semi-automática com funcionamento contínuo (Classic)
- Auto-nível eletrônico
- Aquecimento elétrico
- Manômetro para o controle da pressão da caldeira
- Manômetro para o controle da pressão da moto bomba
- 1 saída para água quente / 2 saidas para vapor
- Termoregulação eletrônica da temperatura da caldeira
- Visualizacão da temperatura da caldeira por display com led
- Visualizacão do tempo de erogacão produzido a través do display com led para cada grupo
- Controle da temperatura individual dos grupos erogadores (ITC)
- Função EGS (Electronic Coffee Grounds System)
- Função de aumento temporaneo da temperatura de trabahlo (Função UP)
- Sistema de controle e visualizacãço do nível de água na caldera
- Erogacão água quente para infusões temporizada con temperatura regulável
- Illuminacão com led plano apoia xícaras
- Função contador de cafés produzidos
- Plano esquenta xícaras termo regulado
- Gestão de alarme e anomalias de funcionamento
- Bomba volumétrica incorparada

OPCIONAIS:
- MAT Sistema automático de emulsão de leite com temperatura regulável
- Pintura em soft touch

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattate in questa pubblicazione.
The manufacturer reserves the right to modify the features of the appliances described in this brochure with no prior notice.
Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas tratadas en esta publicación.
Der Hersteller vorbehält sich das Recht die technischen Daten der in diesem Prospekt beschriebenen Produkte ohne vorherige Benachrichtung zu verhändern.
O fabricante se reserva no direito de modificar sem pré-aviso as características dos aparelhos descritos neste manual.

espresso coffee machines









LA SPAZIALE
espresso coffee machines

LA SPAZIALE *S.p.A.*
Via Eleonora Duse, 8
40033 Casalecchio di Reno (BO) ITALY
Tel. +39 051 6111011
Fax +39 051 6111040
Web Site: www.laspaziale.com
e-mail: info@laspaziale.com