

S3 EP

laSpaziale

espresso coffee machines



Caffè d'autore

la paziale

espresso coffee machines

				
2	540	760	525	
3	540	995	525	
4	540	1230	525	



S3 — EP



4





Caffè d'autore

laSpaziale

espresso coffee machines

Caratteristiche tecniche • Technical features
Datos técnicos • Características técnicas

- Macchina da caffè semiautomatica ad erogazione continua: versioni da 2, 3, 4 gruppi. 
- Autolivello elettronico.
- Riscaldamento elettrico.
- Caldaia da 10 litri (per la 2 gruppi).
- Caldaia da 15 litri (per la 3 gruppi).
- Caldaia da 20 litri (per la 4 gruppi).
- Doppio manometro per il controllo della pressione della caldaia e della pompa.
- 1 lancia acqua calda / 2 lance vapore.
- Termostato di sicurezza parte elettrica.
- Comandi a bassa tensione (24 V).
- Alimentazione e assorbimento resistenza della macchina:
2 gruppi 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 3500 W.
3 gruppi 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 5000 W.
4 gruppi 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 7000 W.
- Erogazione acqua calda semiautomatica a pulsante.
- Scaldavivande elettrico (a richiesta).
- Pompa volumetrica incorporata (a richiesta).

- Semiautomatic coffee machine with free-flow delivery:  2, 3 or 4 groups' versions.
- Automatic boiler refill.
- Electric heating system.
- 10-liters boiler (for the 2-units machine).
- 15-liters boiler (for the 3-units machine).
- 20-liters boiler (for the 4-units machine).
- Double gauge for boiler and pump pressure control.
- 1 hot water outlet / 2 steaming wands.
- Safety thermostat for electric system.
- All controls of dispensing units at low tension (24 V).
- Power supply and heating element input of the machine:
2-units 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 3500 W.
3-units 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 5000 W.
4-units 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 7000 W.
- Semiautomatic hot water delivery controlled by pushbutton.
- Electric cup warmer (on request).
- Built-in pump (on request).

- Máquina de café semiautomática de erogación:  disponible en 2, 3, 4 grupos.
- Autonivel electrónico de serie.
- Funcionamiento eléctrico.
- Caldera de 10 lt (versión a 2 grupos).
- Caldera de 15 lt (versión a 3 grupos).
- Caldera de 20 lt (versión a 4 grupos).
- Doble manómetro para el control de la presión en caldera y en bomba.
- Una salida para el agua caliente / 2 salidas para el vapor.
- Termostato de seguridad parte eléctrica.
- Mandos a baja tensión (24 V).
- Alimentación y absorción de la resistencia:
2-grupos 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 3500 W.
3-grupos 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 5000 W.
4-grupos 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 7000 W.
- Distribución agua caliente semiautomática por botón.
- Calentatazas eléctrico (según petición).
- Bomba volumétrica incorporada (según petición).

- Máquina de café semi-automática de distribuição  contínua: disponível em 2, 3 e 4 grupos.
- Auto-nível electrónico de série.
- Funcionamento eléctrico.
- Caldeira 10 lt (versão 2 grupos).
- Caldeira 15 lt (versão 3 grupos).
- Caldeira 20 lt (versão 4 grupos).
- Manómetro dupla escala para o controlo da pressão na caldeira e na bomba.
- Uma saída para água quente / 2 saídas para vapor.
- Termostato de segurança parte eléctrica de série.
- Comandos baixa tensão (24 V).
- Alimentação e absorção da resistência:
2 grupos 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 3500 W.
3 grupos 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 5000 W.
4 grupos 400/208/230/240 V - 50/60 Hz - 7000 W.
- Distribuição água quente semi automática para botão.
- Escalda chávenas eléctrico (opcional).
- Electrobomba volumétrica incorporada (opcional).



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