

Macchina per caffè

ACCADEMIA LIÓ

ACCADEMIA LIÒ COFFEE MACHINE

PATENTED



Anche la matematica si evolve con Accademia, la nuovissima macchina per caffè espresso e liofilizzati. In un solo apparecchio riunisce due gruppi di erogazione per caffè e due per liofilizzati, per ottenere un ottimo espresso, orzo delizioso e calda cioccolata. Una sola macchina, dalla linea compatta e funzionale, che svolge il lavoro di due. Più spazio, più praticità, più convenienza. Con Accademia i conti tornano sempre.

Even mathematics evolves with Accademia Liò, the brand new machine for espresso coffee and soluble powders. Two brewing units for espresso and two for soluble products in a single machine enable you enjoy excellent espresso coffee, delicious barley coffee and hot chocolate. This two-in-one machine with a compact and functional design saves room, time and energy.

CE

caratteristiche tecniche

technical specifications / Technische Angaben
caractéristiques techniques / características técnicas

DESCRIZIONE description:

- macchina da caffè espresso elettrica 2 gruppi con carico automatico
electronic espresso coffee machine with self level
- lavora con tazze alte fino a 110 mm.
cups up to 110 mm high
- acqua per il the miscelata a 95° C
tea water mixed at 95° C
- dispenser con due tipi di solubile a dosatura elettronica
dispenser for two powders with electronic dosage
- assorbimento totale (inclusa pompa interna): 3000 W
total power needed (including inside pump): 3000 W

MODELLO model Modell modèle modelo	CAPACITÀ CALDAIA watertank capacity Fassungsvermögen capacité chaudière capacidad caldera	RESISTENZA CALDAIA boiler heating Kessel Widerstand résistance de chaudière resistencia caldera	VOLTAGGIO voltage Spannung voltage voltaje
ACCADEMIA LIÓ	4,7 lt	2700 W	230 V 400 V 3F-N-PE

MODELLO model Modell modèle modelo	DIMENSIONI dimension Maße dimensions dimensiones (axbxc) *	PESO NETTO net weight Nettogewicht poids net peso neto	PESO LORDO gross weight Bruttogewicht poids brut peso bruto
ACCADEMIA LIÓ	70x52x70 cm	68 Kg	75 Kg



Possibilità di erogazione in tazze alte fino a 110 mm adatte alla preparazione di bevande per asporto

Possibility to use cups up to 110 mm for take-away drinks



Permette di avere la misura ideale per un ottimo espresso italiano

Useful when preparing an excellent Italian espresso caffè



Contenitori per due solubili intercambiabili con uno di doppia capacità. Il contenitore di destra è predisposto per cioccolata (motore 135 giri/min.), quello di sinistra per orzo, latte, the (motore da 50 giri/min.)

Two powder containers or, if you wish, one with double capacity. One the right the one for chocolate (135 revolution/minute engine), on the left the one for barley coffee, milk, tea (50 rev./min.engine)



Erogatore per cioccolato, orzo e liofilizzato in genere.

Brewing unit for chocolate, barley coffee and powders in general.



Miscelando l'acqua calda della caldaia (115° C) con quella ambiente si uniscono i seguenti vantaggi:

- erogazione a prova di schizzi d'acqua bollente
- temperatura dell'acqua (90-95° C) ideale per gli infusi
- riduzione del fabbisogno energetico della macchina

By mixing hot water from the tank (115°C) with water at room temperature you will have the following advantages:

- brewing without hot waters squirts
- ideal water temperature for powder brewing (90-95° C)
- energy saving