

la SCALA

Macchine per Caffè Espresso



Macchina per caffè espresso professionale, appositamente ideata e prodotta da "La Scala Srl" per soddisfare al meglio le esigenze di caffetterie, bar, ristoranti e locali affini che hanno a disposizione budget limitati, ma che non sono intenzionati a rinunciare ad un eccellente caffè espresso.

NORMA può produrre fino a 400 tazzine/h di caffè o di qualsiasi altra bevanda che preveda l'utilizzo di acqua calda e/o vapore, permettendo di fornire un servizio continuativo mantenendo inalterata la qualità del prodotto. Una macchina di semplice utilizzo, affidabile e che non richiede un sforzo economico impegnativo, ma garantisce un ottimo risultato.



The compact-size full stainless-steel Espresso maker range, specifically designed by "La Scala Srl" for cafés, coffee shops, restaurants and other areas that have only limited space for a multifunction hot-drinks machine. The performance and technical features of **NORMA** are strictly professional, to fit the bill for a heavy-duty yet simple-to-use solution.

Standard dual-height drip-tray allows classic Espresso cups or long-drink mugs to be used with simplicity. An optional gas-fired heating system permits the use of the machine in all those areas where electricity can be too expensive or not stable. Last but not least, the equally "compact" price tag gives great business opportunities for all the relevant sector, making this product a truly top market competitor.



NORMA ist eine «kompakte» Espressokaffeemaschine mit geringen Ausmaßen von hervorragender Qualität. NORMA wurde von "la Scala Srl" konzipiert und hergestellt, um den Anforderungen von Cafés, Bars, Restaurants und Lokalen mit minimalem Stellplatz nachzukommen.

Das heißt, überall dort wo keine multifunktionale Maschine für Heißgetränke installiert werden kann. Die NORMA ist eine professionelle Espressomaschine bei der schon in der Planung auf Kriterien gesetzt wurden, wie Leistung, Qualität, Zuverlässigkeit und nicht zuletzt die geringen Kosten für Anschaffung und Service. Die niedrigen Preise sind konkurrenzlos günstig und schaffen somit hervorragende Möglichkeiten für neue Geschäfte.

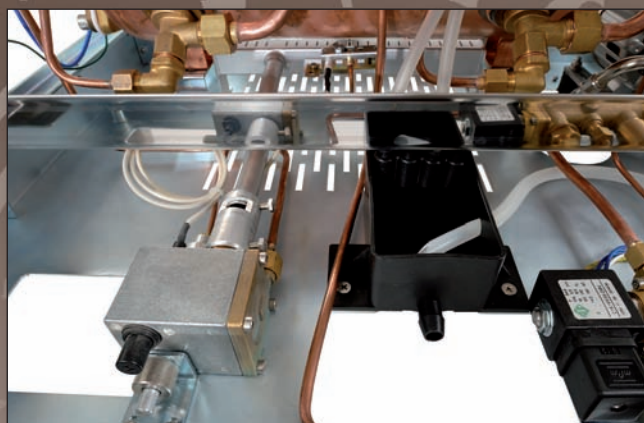


NORMA



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- ☐ Numero gruppi: 2
- ☐ Dosi: 4 automatiche progr. (A2) o manuali (S2)
- ☐ Comando: tastiera o interruttore
- ☐ Capacità/tipo caldaia: 11 lt / rame
- ☐ Livello acqua caldaia: automatico
- ☐ Uscite acqua calda: 1, controllo a manopola
- ☐ Lancia vapore: 1, controllo graduale a manopola
- ☐ Potenza elettrica riscaldante: 3,5 KW, aumentabile su richiesta
- ☐ Pompa: volumetrica interna
- ☐ Valvole di sicurezza e antirisucchio caldaia
- ☐ Pressostato caldaia e termostato di sicurezza
- ☐ Controllo pressione: boiler e pompa attraverso manometro doppia scala
- ☐ Interruttore: 0 - 1 (avviamento); 2 (riscaldamento)
- ☐ Carrozzeria e finiture: acciaio lucido
- ☐ Dimensioni: cm 68(L)x51(P)x55(H)
- ☐ Peso: 54 Kg
- ☐ Griglia appoggia tazze regolabile in altezza.



OPTIONAL: Impianto a GAS
OPTIONAL: gas-fired heating system
OPTIONAL: GAS Anlage



MAIN FEATURES

- ☐ Number of brewing groups: 2
- ☐ Dosing system: 4 x automatic (A2) or manual (S2)
- ☐ Brewing control: touch-pad or illumin. switch
- ☐ Boiler type / capacity: copper / 11 litres approx
- ☐ Boiler water level : automatic
- ☐ Hot-water wand: 1, manually-adjusted control
- ☐ Steam wand: 1, manually-adjustable control
- ☐ Electrical heating power: 3,5 KW, extendable on demand
- ☐ Pump type: built-in, volumetric
- ☐ Safety over-pressure & vacuum-release valves
- ☐ Safety temperature & pressure switches
- ☐ Pressure monitoring: boiler and pump via dual-scale pressure gauge
- ☐ Main switch: 0 - 1 (start-up) - 2 (heating)
- ☐ Body material and finish: polished stainless steel
- ☐ Dimensions: 68(W)x51(D)x55(H)
- ☐ Weight: 54 Kg
- ☐ Standard dual-height drip tray



HAUPTEIGENSCHAFTEN

- ☐ Anzahl der Brühgruppe: 2
- ☐ Dosierung System: 4 x automatische (A2) oder manuelle (S2)
- ☐ Gruppenkontrolle: Tastatur (A2), Bedienungsknopf (S2)
- ☐ Kesselkapazität / Typ: 11 Liter
- ☐ Kesselwasserstand: automatisch
- ☐ Heißwasserauslaufdüse: 1, manuelle - Handgriff
- ☐ Dampfdüse : 1, manuelle - Handgriff
- ☐ Stormstärke für Heizelemente: 3,5 KW
- ☐ Pompe: interne, volumetrische
- ☐ Überdruckventil & Vakuumventil
- ☐ Druckwächter & Sicherheitsthermostat für Heizelemente
- ☐ Druckkontrolle: Doppelmanometer für Kessel und Pumpe
- ☐ Hauptschalter: 0 - 1 (Start) - 2 (Heizung)
- ☐ Farben vom Gehäuse: Edelstahl poliert
- ☐ Abmessungen : 68x51x55 cm
- ☐ Gewicht: 54 Kg
- ☐ Tassenablage unten höhenverstellbar für grosse Tassen