



Macchine da caffè professionali
Professional coffee machines
Professionelle Espresso Kaffeemaschine



ALICUDI

LaMacatec®

Stand: 09.03.2020



ALICUDI

- Erogazione manuale con levetta delle dosi caffè
- Carrozzeria in acciaio inox
- Lancia vapore e acqua in acciaio inox
- Caldaia per erogazione caffè separata controllata da PID (impostazione temperatura computerizzata) * LM112 Modello
- Caldaia per erogazione acqua the e vapore separata *LM112
- Caldaia in rame (Cu 99,5) con trattamento antiossidante

- *Manual coffee water portion control with lever*
- *Stainless steel bodywork*
- *Stainless steel steam and water wands*
- *Separate boiler for coffe supply with PID control (temperature setup due PID controller) *LM112 Model*
- *Separate boiler for hot water and steam *LM112*
- *Copper boiler (Cu 99,5) with anti-oxidant treatment*

- Manueller Kaffee Auslass über kleinen Hebel
- Edelstahl Karosserie
- Edelstahl Dampf und Wasserlanze
- Eigenen Kaffee Auslaufkessel mir PID Steuerung (Temperatur Einstellung über PID Steuerung)
- Eigenen Teewasser und Dampfkessel *LM112
- Kupfer Kessel (Cu 99,5) mit anti-Oxidation Behandlung

Opzioni - Options – Optionen:

- Pompa rotazione (con solo attacco idrico diretto)
- *Rotation pump (with only main supply)*
- Volumetrica Pumpe (nur mit Direktwasseranschluss)

Caratteristiche tecniche – Technical features – Technische Eigenschaften

Art. No.	Gruppen	Leistung Watt	Spannung Volt	Boiler Liter	Maße BxHxT	Dampf	Heißw.	Gewicht KG
LM 111V	1	1200	230	1,5	26x45x40	1	1	25
LM 111R	1	1200	230	1,5	26x45x40	1	1	25
LM 112V	1	1200+1200	230	1,5+1,5	26x45x40	1	1	30
LM 112R	1	1200+1200	230	1,5+1,5	26x45x40	1	1	30

*V = Vibrationpump

*R = Rotationpump