

ascaso



Wzornictwo



Wysokiej
jakości
materiały oraz
komponenty...

Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Model ten występuje w wersji 1, 2 i 3 grupowej. Każda wersja może być wyposażona w bojler, termoblok, sterowanie elektroniczne lub manualne itd. Dzięki tak szerokiej gamie możliwości jest to naprawdę profesjonalna maszyna do domu.

Tam-tamper

Model STEEL posiada **ręcznie polerowany aluminiowy tamper** (57 mm) zaprojektowany przez Marc Aranyó.



Dysza do spieniania mleka

Wszystkie nasze ekspresy wyposażone są w specjalną końcówkę umożliwiającą spienianie mleka nawet laikom.

Model **PROF** posiada profesjonalną dyszę do spieniania ze stali nierdzewnej, która izoluje temperaturę dzięki czemu się nie nagrzewa. Dysza posiada **360° stopniowy kąt obrotu** oraz średnicę 10-mm, co czyni ją bardzo ergonomiczną.

Długotrwała wydajna para

Nowy termoblok zapewnia nieskończoną dostawę wydajnej pary. W połączeniu z rurkami ze stali nierdzewnej, które minimalizują osadzanie się na nich kamienia otrzymujemy dużo większą żywotność tego elementu.



2Lt



2-litrowy zbiornik na wodę

Łatwy w utrzymaniu czystości, można go całkowicie wyjąć z ekspresu. Umieszczenie pozwala na kontrolę ilości wody. Można dopełniać wodę w trakcie zaparzania kawy.



Podgrzewacz filiżanek

Górna część ekspresu służy do podgrzewania filiżanek. Dzięki temu kawa wpadająca do filiżanki dłużej utrzyma prawidłową temperaturę.

Duża powierzchnia – 270 mm x 315 mm. W 100% do wykorzystania.



Kratka ze stali nierdzewnej

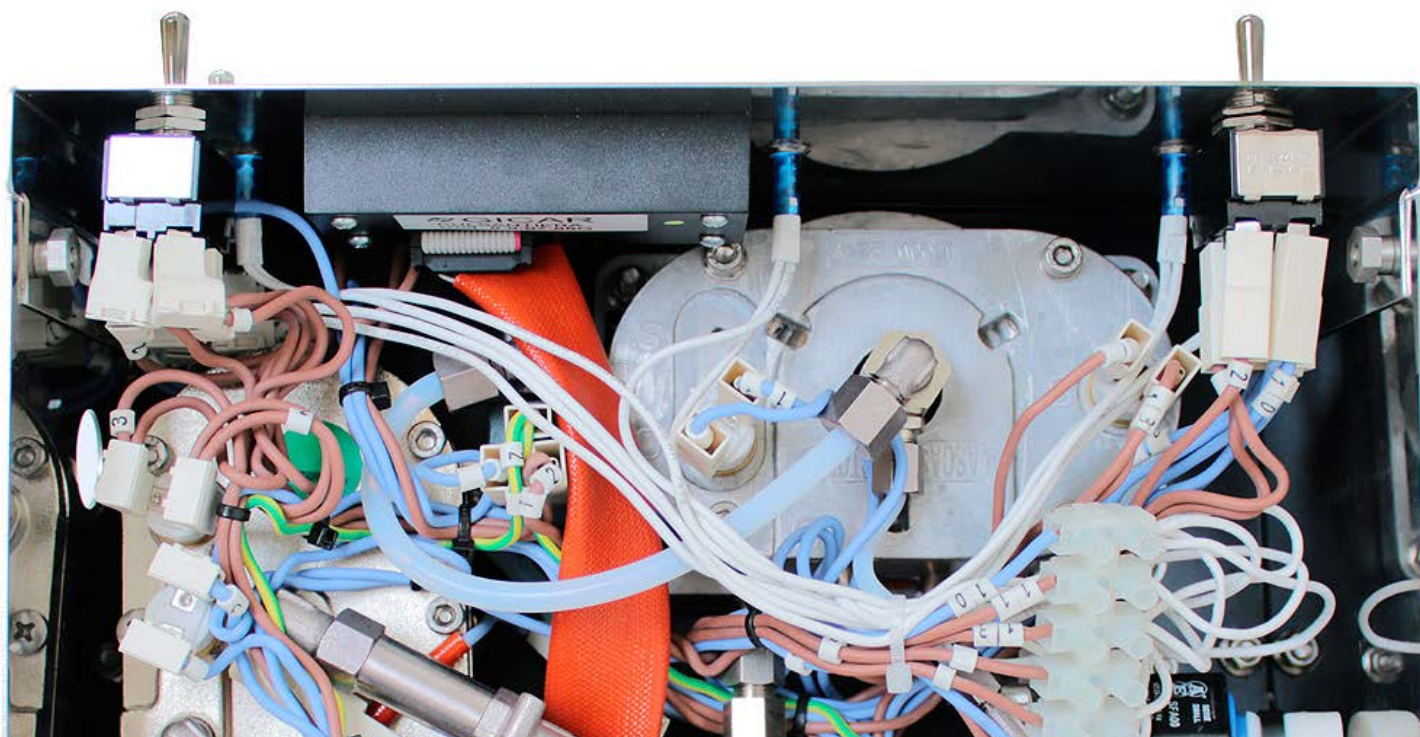
Piękna i prosta. Łatwa w czyszczeniu.

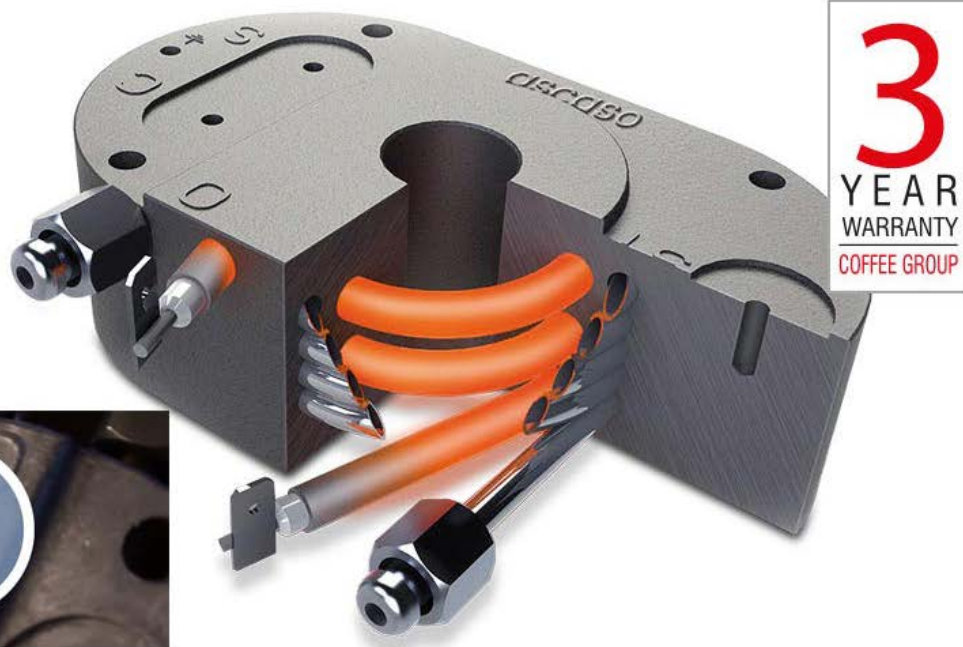


Metalowe przełączniki

Wysoka jakość wykończenia ekspresu sprawia że przyjemnie się z niego korzysta. Metalowe przełączniki podkreślają też jego industrialny charakter. Niebieskie diody świecące LED.

Technologia





Termoblok aluminiowy + stal nierdzewna

Duża pojemność. Zaprojektowany tak aby, zapewniał maksymalną stabilność temperaturową. Woda przepływa przez rurki ze stali nierdzewnej co niweluje powstawanie kamienia do minimum.



Grupa do saszetek

System ten służy do przygotowywania kawy z saszetek w systemie ESE. Grupa została tak zaprojektowana, aby wkładanie i wyjmowanie saszetek nie sprawiało problemu. Dzięki termobloкови mamy też dostęp do nieskończonej ilości pary.





Profesjonalna średnica grupy

Dolna część grupy wykonana z
odlewu mosiężnego.
Średnica 60 mm.

Portafiltry

Podążając za filozofią ASCASO, której celem jest zbliżenie ekspresów domowych do maszyn profesjonalnych, nasze ekspresy posiadają wysokiej jakości mosiężne portafiltry pokrywane niklem, precyzyjne sита ze stali nierdzewnej (na 1 i 2 kawy mielone) oraz specjalne sito do saszetek w systemie ESE.



Dla zwiększenia wygody użytkowania rączka portafiltera została pochylona o 10 stopni. Dodatkowo, materiał z którego jest wykonana jest antypoślizgowy .



Sita

Oprócz sit tradycyjnych, Steel posiada 2 sita 'super-froth' (na 1 i 2 kawy) których celem jest wytwarzanie pianki na kawie niezależnie od rodzaju kawy czy też stopnia zmielenia.

5 sit w standardzie (2 tradycyjne, 2 ciśnieniowe, 1 na saszetki E.S.E.)



Tylko sita?

Sita we wszystkich naszych ekspresach prezentują najwyższy standard wykonania.

Wysokiej jakości stal nierdzewna AISI 304.

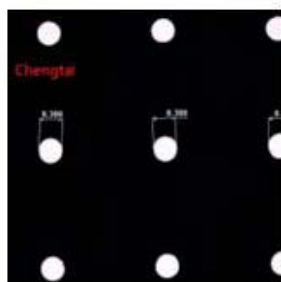
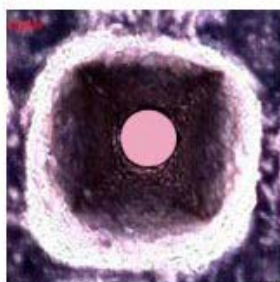
Dbamy o to, aby każde sito, każdy otwór był identyczny co przekłada się na jakość wykonywanej kawy.

Idealnie okrągłe otwory w sitkach.

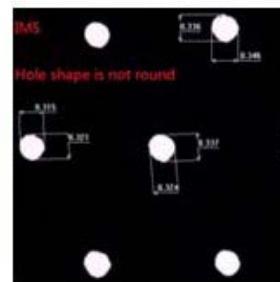
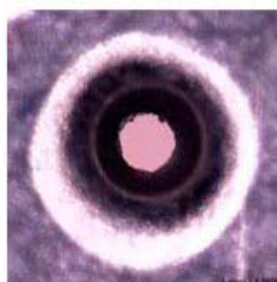
(maksymalna różnica pomiędzy średnicą otworów to 0,02 mm)

Ten układ (**geometryczna piramida pomiędzy otworami i kąt 94 stopnie**) zapewnia idealny przepływ oraz zmniejsza ilość osadów na sicie.

ASCASO



others



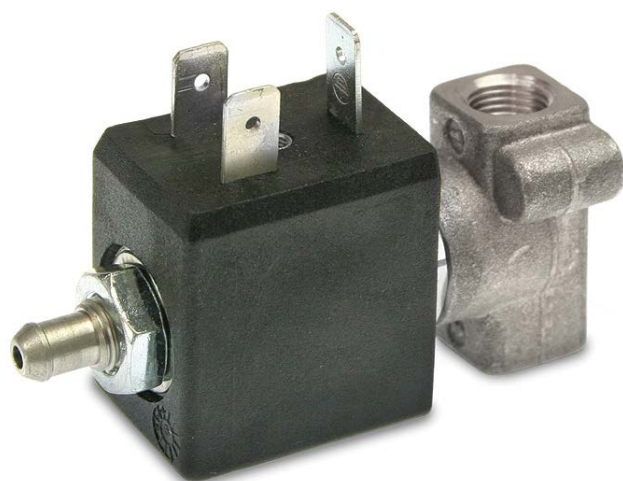
Podwójne filtry

Lepsze schnięcie ciasteczka
kawowego. AISI304.



Pompy 20 bar

Wysokiej jakości pompy wibracyjne
charakteryzujące się kulturą pracy i
wydajnością.



Zawór trójdrożny

Zapewnia suche ciasteczka
kawowe po zakończeniu
ekstrakcji. Teflon®-treated -
warstwa teflonu minimalizująca
osadzanie się kamienia.

Zawór OPV

Regulowany zawór ciśnienia wody (OPV) 8 do 15 bar.

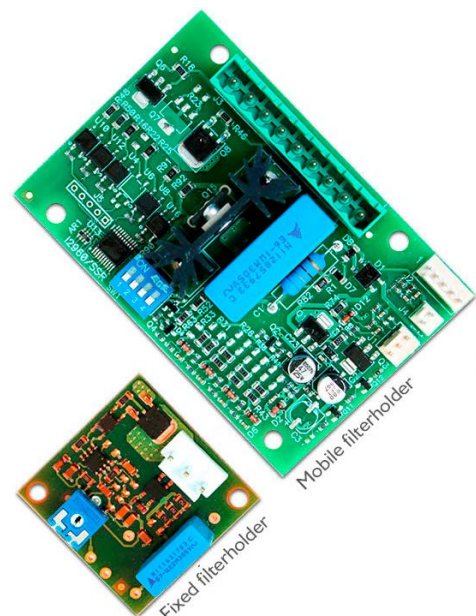


Zawór pary

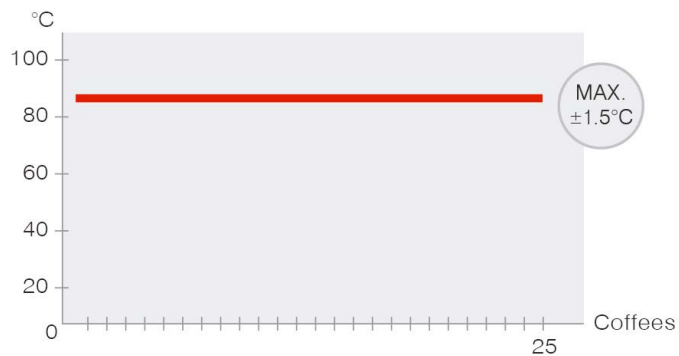
Nowa konstrukcja, wysoka jakość. Wysoce wytrzymały, łatwy i niedrogi w naprawach.
Viton® gasket

Płytki elektroniczne

Najnowsze rozwiązania w tej dziedzinie. Pokryte specjalną warstwą, która zabezpiecza je przed wilgocią. Inteligentny system zarządzania parą w wersji z termoblokiem.

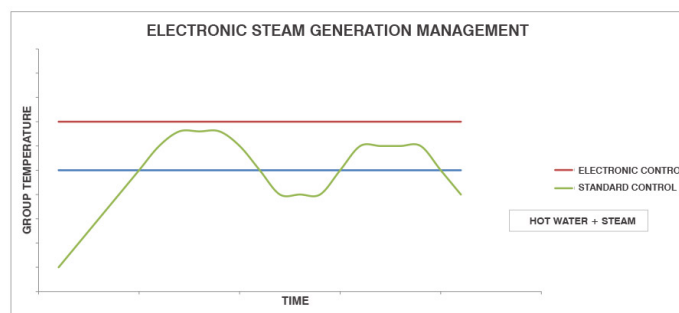


W pełni niezależna kontrola temperatury dla każdej grupy, (8 możliwych ustawień, od 90°C do 106°C). Gwarantujemy maksymalne wychylenie temperatury na poziomie $\pm 1.5^\circ\text{C}$. Niezależnie czy kawa będzie wykonywana w sposób ciągły czy tylko raz na jakiś czas.



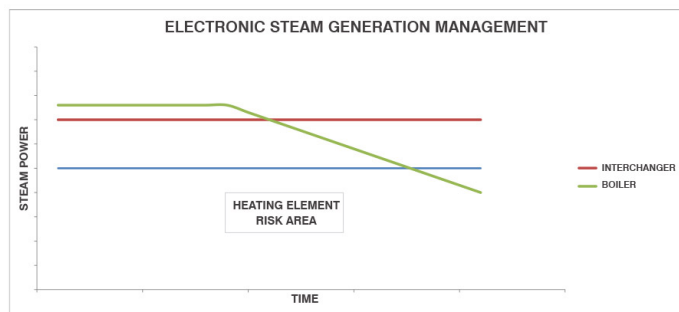
Stabilna i wydajna para

W standardowych bojlerach para ma najwyższe ciśnienie przez pierwsze 10 sekund. Ponieważ w trakcie spieniania woda nie jest dodawana, z czasem moc pary słabnie. W termobloku ciśnienie pary jest jednolite i nieustanne.



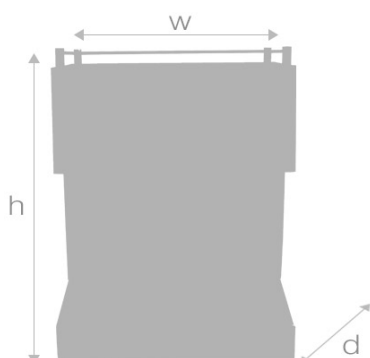
Dzięki elektronicznemu sterowaniu temperaturą i pracą pompy (dozowanie pulsacyjne niewielkich ilości wody w zależności od stopnia nagrzania termobloku) byliśmy w stanie uzyskać suchą parę.

System bojlerowy jest bardziej zawodny jeżeli chodzi o wytrzymałość . Brak wody w trakcie spieniania powoduje nadmierne obciążenie takiego systemu. Dodatkowo, po zakończeniu spieniania trzeba ponownie uzupełnić wodę w bojlerze.



Kontrola temperatury

Zewnętrzny termometr w stylu retro pozwala na obserwację temperatury w trakcie parzenia kawy.



Dane techniczne

	Wymiary L/H/D	Zbiornik wody	Waga	Moc	Termostat kawy	Termostat bezpieczeństwa	Kolba	Zawór 3-drożny	Niezależna grupa parowa	Niezależna woda	Tamper/łyżeczka	Zawór OPV
UNO PROF	270x360x315 mm	2 lt	12 kg	1052 W	98° Elec.	Tak	Ø60mm	Tak	Nie	Nie	Tak / Tak	Tak
UNO PF	270x360x315 mm	2 lt	11 kg	1052 W	95°	Tak	POD	Tak	Nie	Nie	Nie / Nie	Tak
DUO PROF	270x360x315 mm	2 lt	15 kg	2068 W	98° Elec.	Tak	Ø60mm	Tak	Tak	Tak	Tak / Tak	Tak
DUO PF	270x360x315 mm	2 lt	15 kg	2068 W	95°	Tak	POD	Tak	Tak	Tak	Nie / Nie	Tak
TRIO PROF	480x360x315 mm	2+2 lt	21 kg	3112 W	98° Elec.	Tak	Ø60mm	Tak	Tak	Tak	Tak / Tak	Tak
TRIO PF	480x360x315 mm	2+2 lt	21 kg	3112 W	95°	Tak	POD	Tak	Tak	Tak	Nie / Nie	Tak
i-STEEL	410x440x460 mm	2 lt	16 kg	1300 W	98° Elec.	Tak	Ø60mm	Tak	Nie	Nie	Tak / Tak	Tak

PF = Grupa na szaszetki