



auLika
FOCUS

Description

Nouveau fleuron HiTech de Saeco, la gamme de machines à café Aulika s'adresse aux marchés OCS et HORECA.

Aulika Focus offre un équilibre parfait entre dimensions et performances : le nec plus ultra des systèmes professionnels (double circuit, moulin conique, homologation professionnelle) sous une forme élégante et relativement compacte.

Le large écran, conçu pour gérer les icônes et textes dans différentes langues, ainsi que l'interface (avec de grandes touches de sélection directe très intuitives) simplifient l'utilisation et la programmation de la machine. Les entretiens et nettoyages sont également aisés car toutes les pièces requérant une maintenance régulière sont amovibles.

Aulika Focus peut distribuer du café et des boissons à base de lait, mais aussi de l'eau chaude et de la vapeur pour les utilisateurs plus chevronnés. Elle est en outre dotée d'une fonction « ONE TOUCH » et prépare automatiquement du cappuccino et du latte macchiato, grâce à un cappuccinatore spécial de nouvelle génération intégré dans le nez de la machine. Le moussage du lait et le réglage de la température dans la tasse - deux



caractéristiques essentielles d'un savoureux produit à base de lait - sont à la pointe du progrès. Le chauffe-tasses et l'option « poudre » (pour le café moulu) apportent la touche finale à une expérience parfaite en matière de café.

La gamme Aulika est destinée aux professionnels les plus exigeants de la Restauration Hors-Domicile.

Principales caractéristiques

- Double circuit, avec double pompe et double chauffe-eau
- Interface utilisateur avec écran graphique et 8 touches de sélection directe
- Menu de programmation disponible dans 17 langues
- Nouveau cappuccinatore « Pinless Wonder » et fonction « ONE TOUCH » pour les spécialités à base de lait
- Option café pré-moulu
- Homologation professionnelle conforme à la norme 60335-2-75



Aulika Focus

Caractéristiques techniques

Caractéristiques structurelles

Dimensions	334 x 380 x 452
Poids	15
Ossature	Métal
Châssis	Panneaux latéraux et arrière en métal argenté (structurel), panneau frontal en ABS argenté, double couche de peinture, avec cadre d'interface et grille en acier inoxydable
Couleur	Argenté intégral
Alimentation électrique	230V/50 Hz
Puissance absorbée	1.400 W
Approvisionnement en eau	Réservoir autonome
Raccordement pour l'approvisionnement en eau	Non
Système hydraulique	2 circuits, (double pompe + double chauffe-eau)
Matériau du chauffe-eau	Acier inoxydable
Bac à café en grains	1, capacité 350 g
Réservoir d'eau	1, amovible, capacité 2,2 l
Capacité du bac à marc	18
Moulin à café	Meules coniques en acier
Groupe percolateur	Amovible et lavable
Ajustage de l'intensité du café	Manuel, de 6 à 10 g via 6 niveaux
Réglage du moulin	Manuel, 8 niveaux
Préinfusion électronique	Oui
Réglage de la hauteur du distributeur de café	Oui (85 - 105 mm)
Distribution simultanée de 2 tasses de café	Oui
Possibilité d'utiliser des verres à café au lait (14 cm)	Oui, avec le distributeur en position arrière
Buse eau chaude/vapeur	Indépendante

Interaction homme/machine

Écran graphique avec icônes et messages textuels	Oui
Sélection de la langue	Oui
Types de boissons distribuables par sélection directe	2 types de café, eau chaude, cappuccino, latte macchiato + menu spécial
Personnalisation des boissons	Oui
Cappuccino/latte macchiato "ONETOUCH"	Oui
Cappuccinatore (mousoir à lait)	Type "Pinless Wonder", entièrement automatique, monté sur le nez de la machine
Cycle de nettoyage du cappuccinatore activé par clavier	Oui
Cappuccinatore amovible pour le nettoyage	Oui
Cappuccinatore compatible avec le lave-vaisselle	Oui

Programmation et paramétrage

Menu de programmation	Oui
Cycle de détartrage	Semi-automatique et guidé
Filtre à eau et réglage de la dureté de l'eau	Oui
Gestion des crédits (système de décompte)	Non
Port infrarouge	Oui
Clés pour le verrouillage des composantes internes	Non
Clés pour le verrouillage des bacs	Non

Rendement horaire maximal

Production d'eau chaude/heure (tasse de 150 cc)	130
Production de café/heure (tasse de 30 cc)	130

Certification

Agrément conformément à la norme professionnelle 60335-2-75	Oui
---	-----