

au *L*ika

auLika

Nowy rozdział w globalnym sukcesie

Wszystko co najlepsze z doskonale znanego i uznanego modelu Royal zostało wykorzystane w nowej rodzinie.

Aulika to doskonałe połączenie doświadczenia i nowoczesności



Aulika TOP

auLika

Aulika Focus



Aulika MID



Aulika TOP



Aulika TOP RI



3 podstawowe trendy zostały ostatnio zidentyfikowane w segmencie profesjonalnych urządzeń do kawy:

- szeroki wachlarz oferowanych napojów , włączając łatwo tworzone napoje na bazie świeżego mleka
- optymalizacja kosztów prowadzonej działalności
- Optymalny stosunek możliwości urządzenia do jego wymiarów oraz ceny

Aulika stanowi optymalną odpowiedź na powyższe zagadnienia opartą na wieloletnich doświadczeniach Saeco w tworzeniu urządzeń dla segmentu OCS i HoReCa



Aulika MID

Aulika MID: podstawowe funkcje urządzenia

Szeroki asortyment oferowanych produktów zgodnych z jakościowymi standardami Saeco

Możliwość oferowania produktów stworzonych na **bazie świeżego mleka**

Urządzenie zawsze gotowe do pracy:

- duże pojemności wszystkich zbiorników
- podwójny obwód/dwie pompy
- niezależna dysza pary/gorącej wody

Urządzenie stworzone dla profesjonalnych operatorów:

- profesjonalna homologacja
- pełna możliwość kontroli wydanych porcji
- zamykane na klucz pojemniki
- możliwość zainstalowania dodatkowej podstawy



Szeroki wachlarz oferowanych produktów



Dopasowane do potrzeb użytkowników wysokie możliwości urządzenia

Zbiornik na wodę o pojemności 4 l

Pojemność zbiornika na kawę- 1 kg

Pojemność tacy ociekowej 1 l

Pojemność zbiornika na kawę zużytej-18 porcji

Dodatkowa podstawa urządzenia



Przyjazny panel sterujący urządzenia

17 języków
w menu



6 podstawowych
przycisków do wyboru
oferowanych
produktów+ 2
operacyjne

Czytelne symbole

Przyjazny i czytelny
panel sterujący w
zaokrąglonej formie

Wyświetlacz
pokazujący zarówno
tekst jak również
symbole



Znaczenie przycisków sterujących



- 1. Espresso
- 2. Regularna Kawa
- 3. Duża kawa
- 4. Kawa po amerykańsku

- 5. Gorąca woda
- 6. Para
- 7. Menu
- 8. Stand-by

Wysokość wylewki do kawy dostosowana do naczyń odpowiednich do oferowanych produktów



Espresso/Kawa :
- Wylewka w najniższym
położeniu



Cappuccino:
- Wylewka w położeniu
standardowym



Latte macchiato:
- Wylewka w tylnym
położeniu

Wygląd świadczący o wysokiej jakości urządzenia

Nie tylko możliwości urządzenia ale również wygląd składają się na jego rynkowy sukces



Lakierowane
elementy obudowy

Panel sterujący
wykończony
elementami ze stali
szlachetnej

Lakierowana
metalowa obudowa

Kratka ociekowa
wykonana ze stali
szlachetnej

“Torpedo” cappuccinatore z
elementami wykonanymi
ze stali szlachetnej

Łatwość utrzymania urządzenia w czystości



**Zamykane główne
drzwi oraz
pojemniki**



Łatwość utrzymania urządzenia w czystości



Obwód kawy podlega procesowi czyszczenia dzięki automatycznemu programowi płukania uruchamianemu każdorazowo podczas włączania i wyłączenia urządzenia



Cappuccinatore wykorzystuje świeże mleko i dlatego niezbędne jest poddawanie go dokładnemu procesowi czyszczenia. Wystarczy do tego celu zanurzyć rurkę silikonową w wodzie i nacisnąć przycisk aktywujący funkcję pary. Urządzenie wyczyści Cappuccinatore przepuszczając przez nie mieszaninę gorącej wody z parą. Proces powinien trwać około 20 sekund.



Na koniec dnia pracy urządzenia warto jest dodatkowo rozłożyć Cappuccinatore na części i przepłukać je wodą z kranu lub umyć w zmywarce do naczyń.

Informacje dodatkowe

Profesjonalna homologacja

Profesjonalna homologacja numer **60335-2-75**.

Wymiary/waga

16 kg

Bez podstawy



455 mm

334 mm

452 mm

Aksesoria



Chłodziarka



Podstawa

Przykładowy zestaw

