

## SOFIA SUPER AUTOMATIC



“Sofía Súper Automática” representa un concepto absolutamente innovador en su categoría, ofrece prestaciones de barman profesional en una máquina completamente automática. Basta una simple presión con el dedo y Sofía piensa en todo. Con su grupo de café patentado Bianchi, y reconocido mundialmente como uno de los mejores para hacer un óptimo café expreso; y su sistema de regulación automática del molido, que garantiza la calidad constante del producto erogado en el tiempo, Sofía preparará siempre, en cualquier condición y momento, un expreso y un capuchino de una calidad verdaderamente envidiable.

Una joya de la tecnología a la que se suman una serie de particularidades excepcionales.

Capuchinador regulable mediante programa y configurable por botonera; dos bombas diferentes, una para café expreso y una para la carga de la caldera y la gestión de agua caliente; caldera, servicios de agua caliente y vapor de tipo profesional; ciclo de instalación y carga caldera con gestión de resistencia automática. Conducto manual para el café molido descafeinado. Posibilidad

de extracción del grupo café y molinillo-dosificador estudiada para que el 90% de todas las operaciones de mantenimiento se puedan realizar por la parte frontal de la máquina. Al automatismo se le añaden más funciones, y al torrefactor se le brinda la posibilidad de controlar por completo los consumos de la máquina a partir de datos audit. que podrá descargarse mediante el sistema VSP o Llave Flash, para gestionarlos más tarde con cualquier ordenador.

La versión dos campanas, con una capacidad total de 3kg de café y dos grupos, tiene la capacidad de erogar al mismo tiempo hasta 4 cafés. Grupo expreso de plástico, molinillo-dosificador con dosificador volumétrico y sistema de regulación automática del molinillo, además las manetas porta filtro y los grifos, son productos de Bianchi Vending basados en sus propios y exclusivos proyectos.