



Venezia-17

Manual del

usuario

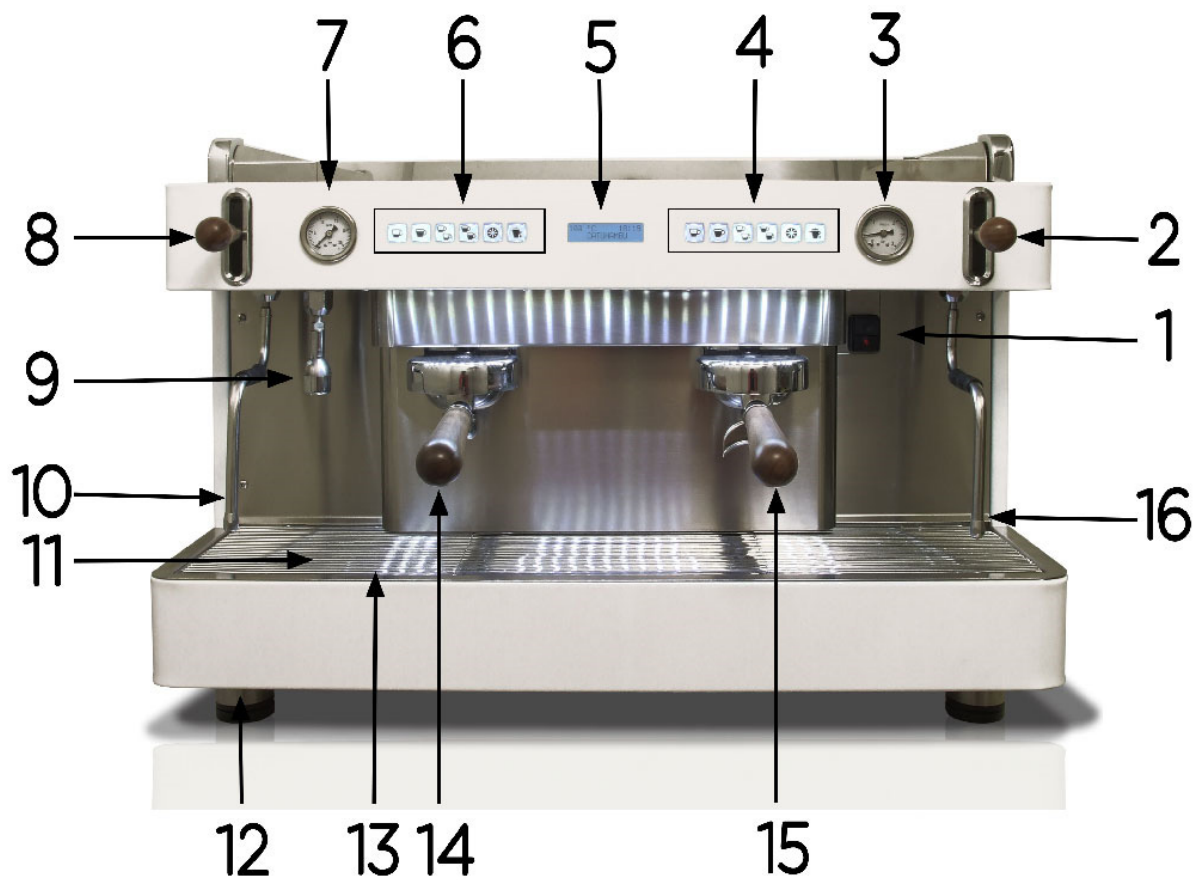
P. Ind. Hacienda Dolores, C/6 - Nave 13
Alcalá de Guadaira - Seville - Spain

p. +34 955 63 09 07
f. +34 955 63 08 13

larocca@larocca.es
www.larocca.es

Índice

I.	Instalación	3
	¡ATENCIÓN!	
	AVISO PARA EL TÉCNICO	
	CONECTANDO LA MÁQUINA	
II.	Encendiendo la máquina	6
	COMPROBACIONES PREVIAS	
	ENCENDIENDO LA MÁQUINA	
III.	Apagando la máquina	9
IV.	Uso de la máquina	9
	ELABORANDO CAFÉ ESPRESSO	
	DISPENSANDO AGUA CALIENTE	
	USO DEL VAPORIZADOR	
V.	Programación	12
	FUNCIONES DE LAS TECLAS	
	PROGRAMANDO LAS DOSIS	
	AJUSTANDO LA HORA Y DÍA	
	VISUALIZAR LOS CONTADORES	
VI.	Mantenimiento de la máquina de café	15
	IMPORTANTE:	
	LIMPIEZA DIARIA	
	LIMPIEZA SEMANAL	
	ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA.	
VII.	Datos técnicos	18
	DIMENSIONES	



1. INTERRUPTOR GENERAL
2. PALANCA VAPORIZADOR 2
3. MANOMETRO PRESIÓN CALDERA
4. TECLADO GRUPO 2
5. LCD DISPLAY
6. TECLADO GRUPO 1
7. MANOMETRO PRESIÓN DE RED
8. PALANCA VAPORIZADOR 1
9. LANZA AGUA CALIENTE
10. LANZA VAPOR 1
11. REJILLA DE TRABAJO
12. PIE AJUSTABLE
13. BANDEJA RECOJEAGUAS EXTRAÍBLE
14. PORTAFILTRO GRUPO 1
15. PORTAFILTRO GRUPO 2
16. LANZA VAPOR 2

Instalación

Le felicitamos por su nueva Venezia. Con esta compra ha elegido una máquina actualizada y construida con los más avanzados principios de la tecnología moderna aplicada al café exprés. Una unidad que no solo es una síntesis de eficiencia y funcionalidad, sino que pone a su disposición todo lo necesario para conseguir un excelente resultado en su trabajo. Le aconsejamos invierta un poco de su tiempo leyendo este manual que hemos elaborado para que conozca las funcionalidades de la máquina y pueda obtener de ella un excelente resultado y a la vez consiga mediante el mínimo mantenimiento necesario que funcione durante muchos años como el primer día.

Con nuestros mejores deseos de un gran éxito.

¡ATENCIÓN!

La instalación, el montaje y del desmontaje debe ser llevado a cabo solamente por personal técnicamente cualificado.

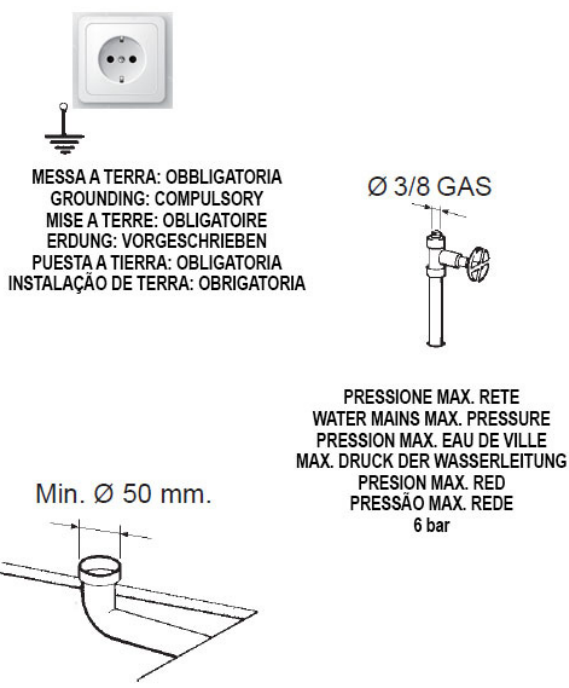
AVISO PARA EL TÉCNICO

- 1.** Lea cuidadosamente estas instrucciones. Contienen importante información para una instalación segura, así como para el uso y mantenimiento. Puede volver a descargarlas en cualquier momento en nuestra web www.larocca.es o solicitarlas a larocca@larocca.es
- 2.** Esta máquina solo se debe utilizar para su cometido específico. El fabricante no se hará responsable de daños debidos a cualquier otro uso que no sea la elaboración de café exprés o la obtención de vapor y agua caliente con las precauciones que aquí se indican.
- 3.** Desembale y compruebe la máquina. No deje elementos del embalaje al alcance de los niños, puesto que representan un potencial peligro para ellos.
- 4.** Antes de conectar, compruebe que los datos de la red eléctrica y de abastecimiento coinciden con las indicadas en la placa de características de la máquina (situada entre ambos grupos y accesible retirando la tapa que hay justo encima de éstos).
- 5.** La máquina de café debe situarse en una superficie plana y estable con la carrocería a un mínimo de distancia de 20 mm del borde de dicha superficie y de las paredes. Además, debe ser instalada teniendo en cuenta que la bandeja superior (calientatazas) debe estar al menos a una altura de 1.5 m. La temperatura de la habitación debe estar entre los 0 y los 32° C.
- 6.** A parte de las redes de agua y electricidad, la máquina debe tener acceso a la red de saneamiento, equipada con un sifón en las cercanías de la máquina.
- 7.** Ésta máquina es eléctricamente segura solo cuando está apropiadamente conectada a una instalación de puesta a tierra siguiendo la normativa vigente. Compruebe el cumplimiento de éste requisito y en caso de duda, haga revisar la instalación por personal especializado. El fabricante no será responsable por ningún daño causado por una instalación de puesta a tierra con insuficiencias.
- 8.** El uso de adaptadores, conectores múltiples y alargadores aparte de los proporcionados por el fabricante no están recomendados. En caso de utilizarlos, será indispensable que cumplan con la normativa de seguridad y en ningún caso la potencia de la máquina exceda el límite de carga de los mismos.
- 10.** Para evitar el peligro de calentamiento, desenrolle completamente el cable eléctrico en toda su longitud.
- 11.** Para asegurar un correcto funcionamiento y seguridad, la máquina no debe ser expuesta al exterior en condiciones climáticas adversas (lluvia, sol, hielo.)
- 12.** No obstruir las rejillas y aberturas de ventilación.
- 13.** Si el cable de alimentación de la máquina se daña, deberá ser sustituido. Esto solo debe hacerse mediante un servicio técnico autorizado.
- 14.** Si la máquina se almacena en dependencias donde la temperatura puede bajar de los 0°C, deberá ser vaciada la caldera y todos los tubos de circulación del agua.
- 15.** La máquina en su caja puede apilarse hasta tres niveles del mismo modelo. No coloque otros objetos pesados sobre la caja de la máquina.

CONECTANDO LA MÁQUINA

Sitúe la máquina en una superficie perfectamente nivelada y ajuste los pies desenroscables a la altura necesaria para que ésta quede estable.

Seleccione un lugar seco, resistente y estable de al menos 110 cm de altura con respecto al suelo. El lugar donde se vaya a instalar la máquina deberá tener cerca una conexión a la red de abastecimiento, a la de saneamiento y acceso a la red eléctrica mediante un enchufe europeo que soporte con suficiencia el amperaje que consume la máquina, indicado en la placa de características de la misma.



Realice la conexión hidráulica respetando las leyes vigentes en el país de instalación.

Si la presión de la red pudiera subir por encima de los 6 bar, instale un redactor de presión calibrado a 3-4 bar antes del depurador (si existiera).

La instalación de la máquina a la red de abastecimiento ha de ser realizada por un técnico cualificado.

Vierta alrededor de 10 litros de agua desde la instalación antes de conectarla a la máquina para purgar las posibles partículas depositadas.

Conecte el latiguillo de entrada que está ensamblado en la máquina (accesible bajo la bandeja recojeaguas) a la red de aguas, que deberá tener una conexión macho de 3/8" con una llave de paso. En caso de que la longitud fuera insuficiente, utilice el latiguillo incluido en la dotación junto con el racor 3/8"- 3/8" si fuera necesario. Apriételo con una llave.

Use agua potable con dureza entre 5°fH and 8°fH (grados de dureza franceses). Si el valor está por debajo de este límite, la presencia de corrosión en los componentes hidráulicos es una posibilidad. Si el valor está por encima de este límite, la presencia de cal en la caldera se producirá. En ambos casos el funcionamiento de la máquina y la calidad del café se verán afectados negativamente.

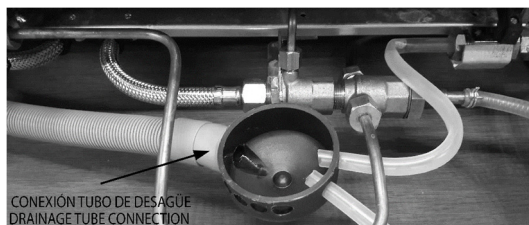
Si la dureza del agua está por encima de 8° F, está recomendado instalar un depurador de agua y una válvula de no-retorno. En este caso un plan de mantenimiento específico debe ser implementado para asegurar el correcto funcionamiento de la máquina.

Para conectar la máquina a la red de saneamiento, use el tubo corrugado incluido en la dotación de la máquina.

Uno de los dos extremos ajusta con la taza de desagüe de la máquina que encontrará bajo la bandeja recojeaguas. Conecte dicho extremo en la taza de desagüe e introduzca el otro extremo en el acceso a la red de saneamiento.

Utilice únicamente los tubos y latiguillos suministrados con la máquina. Nunca reutilice los viejos.

Asegúrese de que el tubo de desagüe no está retorcido y compruebe que la totalidad del tubo recorre un camino siempre descendente.



La máquina de café debe ser conectada a la red eléctrica solo por personal cualificado.

Las siguientes instrucciones de seguridad deben ser seguidas en todo momento:

- Comprobar que las especificaciones en la placa de características concuerdan con las de la red de alimentación en el punto de instalación.
- La máquina de café debe ser conectada a una clavija con toma de tierra que cumpla con las regulaciones en vigor en el país de instalación.
- Debe proteger la línea eléctrica de la instalación con un dispositivo magnetotérmico apropiado al consume de la máquina tal y como se indica en la placa de características.
- Un interruptor diferencial debe ser instalado en concordancia con el área de la instalación.
- Compruebe que las características y la sección de los cables de la instalación son adecuados para la potencia consumida por la máquina.
- No conecte la máquina a la red a través de prolongadores o regletas con múltiples tomas.

Encendiendo la máquina

COMPROBACIONES PREVIAS

Antes de encender la máquina, asegúrese de lo siguiente:

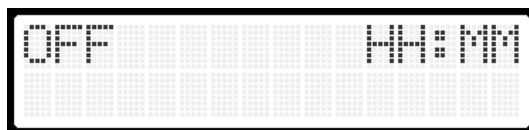
El conmutador magnetotérmico y diferencial están encendidos.

La llave de paso del suministro de agua está abierta.

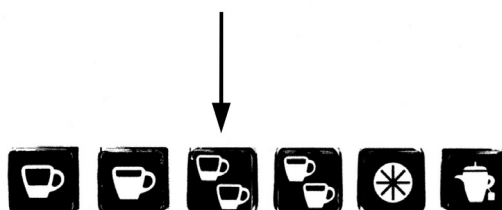
ENCENDIENDO LA MÁQUINA

Pulsar el interruptor principal (1); el piloto rojo del interruptor indicando que la máquina está bajo tensión se enciende. La iluminación de la zona de trabajo se encenderá también.

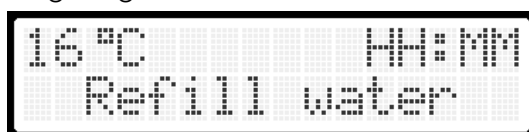
Al mismo tiempo, el display LCD (5) se encenderá y le guiará a través del proceso de inicialización.



El display muestra que la máquina está en modo "OFF". Para empezar a trabajar con la máquina, se puede encender pulsando el botón de "doble corto" del grupo 1 (6)



Todos los botones de dosis se iluminarán y al ser el agua en la caldera inferior al nivel mínimo, la máquina comenzará a cargar agua hasta alcanzar el nivel correcto.



Si la presión en la red de aguas es muy baja, pueden superarse los dos minutos de carga y comenzar a parpadear los botones de las dosis. En ese caso será necesario desconectar la máquina y volver a conectarla mediante el interruptor general. Se reiniciará la carga hasta completarla.

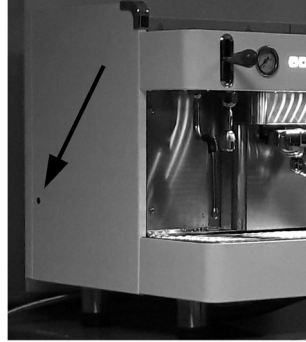
Una vez que la caldera se ha llenado, la máquina comenzará a calentar el agua en la caldera hasta alcanzar la temperatura programada (120°C por defecto). El display mostrará el mensaje por defecto y la temperatura en tiempo real a medida que va subiendo.

Puede aprovechar este tiempo (20 minutos aproximadamente) para purgar el aire del circuito hidráulico pulsando cualquiera de los botones de dosis de cada grupo.

También puede insertar el portafiltro en su posición alineando los salientes del mismo con las ranuras del grupo y girándolo en sentido anti horario hasta que el mango esté perpendicular a la máquina. Es aconsejable dejar los portafiltros puestos en la máquina en todo momento para que se iguale su temperatura a la del grupo.

Puede que necesite ajustar también la bomba mientras tanto:

- Compruebe la presión en el manómetro de red mientras los grupos están echando agua. Debe marcar la zona verde, indicando entre 8 y 9 bar de presión.
- Si la presión marcada no es de 8 ó 9 bar, entonces deberá utilizar un destornillador plano largo para ajustar la bomba a través del agujero situado a tal fin en el panel lateral izquierdo de la máquina.



- Gire en sentido horario para incrementar la presión y en sentido antihorario para disminuirla. Haga este ajuste mientras todos los grupos están echando agua (use los botones de “continuo” de cada grupo)



- Una vez la presión se ha ajustado a 8/9 bar, puede cerrar el agujero con el tapón de plástico incluido en la bolsa de la documentación de la máquina.

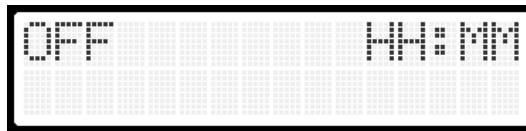
Cuando el display marque 120°C la máquina estará dispuesta para comenzar a trabajar. En el capítulo IV encontrará detalladas las principales funciones de la máquina.

Apagando la máquina

Si desea apagar la máquina, debe pulsar el botón "continuo" y sin soltarlo, pulsar el de "2 largos".



La iluminación de los botones de dosis se apagará. El display LCD y la iluminación de la zona de trabajo permanecerá encendida. El display LCD mostrará el mensaje "OFF", el agua en la caldera dejará de ser calentada y comenzará a perder presión y temperatura. La máquina permanecerá en este estado hasta que el botón "2 cortos" del grupo 1 sea pulsado o se llegue a la hora fijada para la activación automática de la máquina.

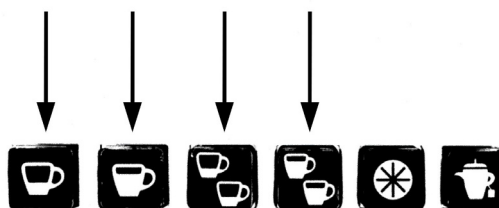


Si desea un apagado completo de la máquina debe pulsar el interruptor general (1). Si apaga la máquina pulsando el interruptor general (1), la máquina no se encenderá automáticamente cuando se alcance la hora para la activación automática.

Uso de la máquina

ELABORANDO CAFÉ ESPRESSO

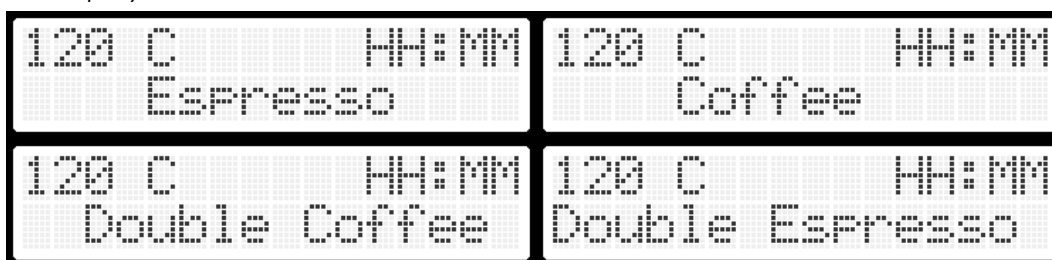
- Desenclave y retire el portafiltro del grupo.
- Llene el cacillo del portafiltro con café molido (la cantidad dependerá del tamaño del cacillo. Para mejores resultados use siempre café recién molido).
- Prénselo con un prensa-café.
- Limpie los bordes del cacillo de café (con un rápido movimiento de los dedos o la palma de la mano, dado que el cacillo está a alta temperatura y un contacto prolongado puede ocasionar una quemadura)
Inserte el portafiltro en el grupo y gírelo hacia la posición correcta. Coloque una o dos tazas bajo los pitorros.
- Seleccione la dosis deseada mediante cualquiera de los botones de dosis y el café comenzará a caer por el portafiltro hacia la taza.



¡ATENCIÓN!

Nunca exponga las manos o dedos directamente bajo las salidas de agua para evitar serias quemaduras.

- El display mostrará la selección realizada:



- Una vez el volumen de café programado se ha alcanzado, se detendrá la erogación del mismo. Si desea detener la erogación antes de que se alcance la dosis programada, puede pulsar cualquiera de los botones de dosis para detenerla. Si desea modificar el volumen servido en cada dosis hágalo siguiendo las instrucciones mostradas en el capítulo "programando las dosis".

DISPENSANDO AGUA CALIENTE

Coloque la tetera o la taza bajo la lanza de agua caliente (9) y pulse el botón de dosificación de agua caliente.



El agua caliente comenzará a salir y llenar el recipiente. Una vez se haya alcanzado el tiempo programado, la dosificación finalizará. Si desea finalizar antes, basta con pulsar otra vez el botón de agua caliente para detenerla.

Hay un pulsador de agua caliente por cada grupo de la máquina. Cada botón puede ser programado con una dosis distinta.

¡ATENCIÓN!

Nunca exponga las manos o dedos directamente bajo las salidas de agua para evitar serias quemaduras.

USO DEL VAPORIZADOR

- Mueva el extremo de la lanza de vapor (10 o 16) sobre la bandeja de trabajo y displace la palanca del grifo de vapor (2 u 8) hacia arriba o hacia abajo (según su preferencia) durante unos segundos para permitir al agua condensada ser expulsada. Esto no es necesario si el vaporizador ha sido utilizado recientemente (en menos de 5 minutos)
- Cierre el grifo de vapor (lleve la palanca (2 u 8) a la posición central) cuando solamente salga vapor (2-3 segundos)
- Sumerja el extremo del vaporizador (10 o 16) en la jarra de leche.
- Abra el vaporizador moviendo otra vez la palanca (2 u 8) hacia arriba o hacia abajo.

- *Mantenga el extremo del vaporizador sumergido mientras el vapor sale. Si desea crema de leche, deberá acercar el extremo de la lanza a la superficie (tenga cuidado, si el extremo de la lanza sale a la superficie, la leche salpicará con riesgo de provocar quemaduras)*
- *Una vez que la temperatura o crema deseada se ha alcanzado, cierre el vaporizador colocando la palanca en la posición central.*
- *Una vez finalizado el proceso, colocar la lanza de vapor sobre la bandeja de trabajo y abrir el grifo por unos segundos para limpiar los restos de leche en el interior de la lanza.*
- *Cierre el vaporizador y limpie el exterior de la lanza con un trapo húmedo para prevenir la acumulación de leche en el exterior.*

Programación

FUNCIONES DE LAS TECLAS

Mientras se está en modo de programación, las teclas de dosis se utilizan con una función diferente, que habitualmente es la siguiente:



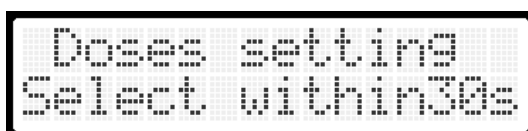
Fuera de los modos de programación, las teclas retoman sus funciones originales, que son:



PROGRAMANDO LAS DOSIS

Para programar las diferentes dosis de cada grupo, debe utilizar el portafiltro lleno de café molido cada vez que se programa una dosis, para conseguir la programación más exacta posible.

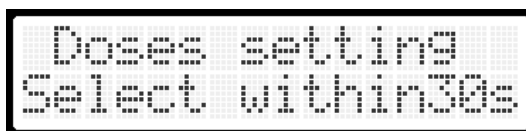
- Con la máquina en reposo, pulsar el botón "continuo" durante 5 segundos, hasta que el display muestre el siguiente mensaje mientras el led del botón "continuo" comienza a parpadear.



- Antes de que transcurran los siguientes 30 segundos, debe pulsar el botón de dosis que quiera programar, así que cargue el portafiltro con café molido e insértelo en el grupo, coloque la taza o tazas bajo el mismo y pulse el botón de la dosis a programar y espere a que la máquina comience a llenar la taza.
- Cuando el volumen deseado en la taza se ha alcanzado, pulse otra vez el mismo botón de dosis y el café dejará de salir. Ahora la dosis se ha programado.
- Una vez programada la dosis, la máquina vuelve al modo de programación, indicado en el display. Puede programar una nueva dosis o abandonar el modo de programación pulsando 3 veces el botón "continuo".
- Las dosis de agua caliente se programan de la misma forma que las dosis de café, pero mediante la tecla de agua caliente.
- Todas las dosis programadas en el grupo 1 se copiarán a los otros grupos. Si desea una programación diferente en todos los grupos, deberá programar primero el grupo 1 y posteriormente los demás.

AJUSTANDO LA HORA Y DÍA

Para ajustar el reloj, debe proceder igual que al comienzo de la programación de dosis; pulsando por 5 segundos el botón "continuo" hasta que el mensaje de programación de dosis aparezca en el display.



Entonces libere el botón "continuo" y púselo 1 vez más. La siguiente pantalla aparecerá en el display:



Ahora hay que utilizar el teclado (6) que en esta pantalla responde a las características:



Primero pulse "Ok" y aparecerá en pantalla la hora y el día de la semana actualmente almacenado en la máquina. El valor intermitente (hora) es el que podemos modificar mediante las teclas + o -.

Cuando el valor deseado se ha seleccionado, se pulsa "Ok" y se aceptará. El siguiente valor (minutos) pasará a intermitencia. Modifíquelo igualmente mediante las teclas + o - y válidelo pulsando "Ok".

Por último, ajuste el día de la semana de igual manera y pulse "Ok" para aceptarlo.

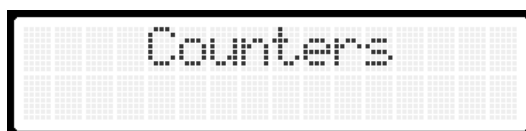
Para abandonar el modo de ajuste de reloj y volver a la pantalla inicial en el display, pulse 2 veces la tecla "continuo"

VISUALIZAR LOS CONTADORES

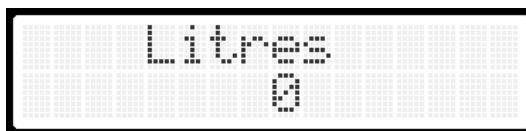
Su máquina incorpora una función que permite saber cuántos cafés y téis ha producido la máquina. Para ver dichos valores, debe comenzar como para la programación de dosis, pulsando por 5 segundos el botón "continuo" del grupo 1 hasta que la pantalla de programación de dosis aparezca en la pantalla del display.



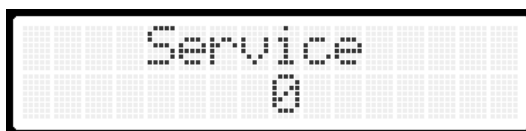
En ese momento suelte el botón "continuo" y vuelva a pulsarlo dos veces. La siguiente pantalla aparecerá en el display:



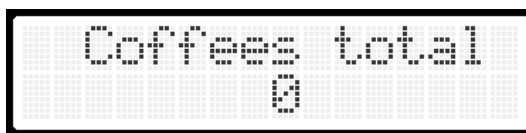
Pulse la Tecla "Ok" para visualizar los contadores:



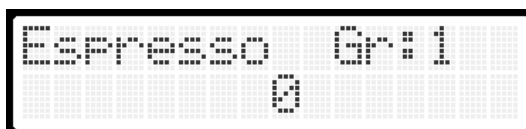
De ahora en Adelante, pulse la Tecla "continuo" para revisar toda la información de los contadores. Pulsando una vez obtenemos los litros de agua restantes para la siguiente revisión técnica programada de la máquina.



Pulsando otra vez, nos muestra el total de cafés servidos por la máquina.



Y finalmente, uno a uno, los cafés servidos por todas y cada una de las teclas de dosis de todos los grupos de la máquina comenzando por la izquierda (café corto grupo 1) hacia la derecha. Terminando en la tecla de agua caliente del último grupo de la máquina.



Una vez recorridas todas las pantallas con la información de todas las teclas, automáticamente se volverá a la pantalla inicial.

Mantenimiento de la máquina de café

IMPORTANTE:

Para obtener la mejor eficiencia, calidad y funcionamiento de la máquina, deberá seguir en todo momento las instrucciones de limpieza y mantenimiento que se detallan a continuación.

Apague el interruptor general de la maquina cuando limpie el exterior de la máquina.

Todas las superficies externas deben ser limpiadas con un paño húmedo que no deje fibras ni arañe la máquina.

No utilice limpiadores agresivos, disolventes o desengrasadores. Dañarán el acabado de la máquina.

LIMPIEZA DIARIA

Una vez al día, o después de 8 horas, las siguientes tareas de limpieza se deben llevar a cabo para mantener la calidad del producto final, evitar averías e intervenciones del servicio técnico:

Grupo erogador: Sitúe el portafiltro vacío (sin café) en el grupo y haga circular agua durante un minuto.

Lanza de vapor: Sitúe el extremo de la lanza de vapor sobre la bandeja de trabajo y abra el vaporizador durante un minuto aproximadamente.

Limpie el grupo y el portafiltro sin detergente (usando solamente agua caliente)

Limpie las superficies externas de la máquina, preste especial cuidado a los paneles de acero inoxidable y los elementos cromados.

Limpie la lanza de vapor y la salida de agua caliente. Asegúrese que no hay obstrucción en el difusor de vapor por restos de leche. Si están muy duros y desea ablandarlos, sumerja la lanza en una jarra de agua caliente.

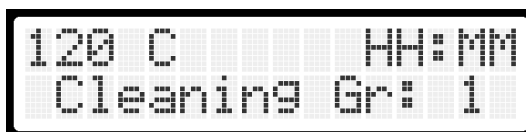
Limpie la bandeja recojeaguas con un cepillo. Puede dejar caer sobre ella 1 litro de agua caliente para disolver y eliminar los restos de café y residuos que se hayan acumulado.

Limpie las juntas de cierre y las duchas de los grupos de erogación.

LIMPIEZA SEMANAL

Limpie el grupo de erogación y el portafiltro con un limpiador profesional en polvo:

- Retire el portafiltro del grupo.
- Quite el cacillo del portafiltro y reemplácelo con el cacillo ciego suministrado en la dotación.
- Llene el cacillo ciego con detergente especial para limpieza de máquinas de café exprés
- Coloque el portafiltro nuevamente en el grupo.
- Active el ciclo de auto-limpieza de la máquina (con la máquina en reposo, pulse el botón "continuo" del grupo que vaya a limpiar y sin soltarlo, pulse el botón de "1 corto". Comenzará el ciclo de limpieza y mientras dure estará indicado en el display:



- Repita el ciclo con los demás grupos.

Importante:

Una vez ha finalizado el proceso de limpieza, retire el portafiltro y haga correr agua por el grupo hasta que desaparezcan todos los residuos desincrustados. Repita el proceso de limpieza otra vez sin detergente para eliminar los restos del mismo y finalmente guarde el cacillo ciego para la siguiente limpieza.

Limpiando la junta y la ducha del grupo:

Cuando se introduce el portafiltro lleno de café molido en el grupo de erogación, algunos restos se acumulan en las superficies de cierre. Si estos restos son excesivos, pueden evitar el cierre perfecto del portafiltro originando caída de agua por los laterales mientras se hace café o incluso pueden bloquear la salida de agua a través del grupo.

Para prevenir esto, realice la siguiente limpieza:

Coloque el cacillo ciego en el portafiltro (sin detergente).

Inserte el portafiltro en el grupo, pero sin apretarlo y aguantándolo con la mano.

Pulse el botón "continuo" correspondiente a ese grupo.

Haga un movimiento de abrir-cerrar el portafiltro, pero sin llegar a cerrarlo del todo. El agua rebosará el cacillo y saldrá al exterior por la zona de cierre, limpiándola. Asimismo, hará desprenderse restos de café depositados en zonas cercanas.

Extraiga el portafiltro del grupo.

Limpie la ducha y la junta con un cepillo suave para eliminar la suciedad restante.

¡ATENCIÓN!

Tenga especial cuidado en evitar quemaduras cuando lleve a cabo ésta operación, dado que el agua caliente se verterá por los lados del portafiltro. Evite coger el mango del portafiltro por la parte más cercana al cacillo.

¡ATENCIÓN!

No apriete completamente el portafiltro en el grupo. Si lo aprieta del todo, puede acumularse presión y salpicar causando quemaduras.

Importante:

Evite colocar tazas mojadas directamente en la bandeja calentatazas. El agua puede filtrarse dentro de la máquina y causar daños.

ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA.

- *Realice los procedimientos de limpieza descritos en este manual.*
- *Desconecte y enrolle el cable de alimentación (esto debe ser llevado a cabo por una persona cualificada).*
- *Desconecte el latiguillo de entrada de agua de la red a la máquina y vacíe la caldera utilizando el grifo disponible a tal fin, accesible bajo la bandeja recojeaguas. (esto debe ser llevado a cabo por una persona cualificada).*
- *Limpie la bandeja recojeaguas y el exterior de la máquina.*
- *Cubra/empaquete la máquina y almacénela en un lugar seco donde no vaya a ser expuesta a condiciones meteorológicas.*
- *Si la máquina se va a almacenar en un local donde la temperatura pueda bajar del punto de congelación, será necesario vaciar aparte de la caldera, todos los tubos de circulación de agua, para evitar roturas.*

Datos técnicos

	Venezia-17 2 grupos	Venezia-17 3 grupos
Máquina automática - Dosis programables	Sí	Sí
Grupos	2	3
Peso (kg)	62	73
Volumen caldera (l)	12	17
Potencia (w)	2,600 3,500 (opc)	3,700 4,500 (opc)
Dimensiones (ancho)	730	970
Dimensiones (alto)	510	510
Dimensiones (fondo)	570	570
Bomba incorporada	Sí	Sí
Acabados disponibles	Inox/negro/blanco	Inox/negro/blanco
Carga automática de agua en caldera	Sí	Sí
2 vaporizadores	Sí	Sí
Agua caliente programable	Sí	Sí
Cappuccinatore	Opc.	Opc.
Conexión serie a P.C. (diagnosis, etc)	Opc.	Opc.

DIMENSIONES

