

Lirika

Description

Lirika est une machine simple, compacte et performante, idéale pour le bureau et les petites infrastructures HoReCa.

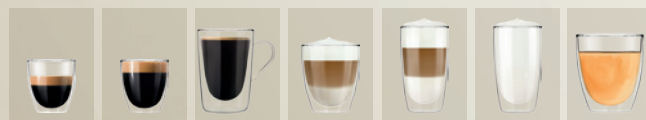
D'une esthétique moderne aux lignes épurées, avec ses réservoirs d'eau et de café de grande capacité, la machine Lirika est extrêmement facile à utiliser.

Lirika, Lirika Plus et Lirika OTC expriment au mieux le savoir-faire de Saeco dans ces trois versions qui offrent un concentré de qualité et de performance.

Le large écran d'affichage (dans la version OTC, les icônes ont été entièrement redessinées) permet à l'utilisateur de choisir entre un espresso ou un café long mais aussi de l'eau chaude ou de la vapeur qui s'écouleront par deux buses différentes (l'option « vapeur » n'est pas disponible sur la version OTC).

Il est également possible de préparer d'excellents cappuccinos et latte macchiato délicieusement crémeux. La version Lirika OTC pourra préparer ces boissons automatiquement grâce à son système « One Touch » et l'innovant cappuccinatore « Pinless Wonder ».

Tous les modèles sont pourvus d'un dispositif de pré-percolation, d'un chauffe-eau de classe A, d'un moulin à meules céramiques et d'une unité de percolation amovible (avec ajustement de l'intensité du café sur les versions OTC et Plus), pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien.



Principales caractéristiques

- Fonction Cappuccino One-Touch (version OTC)
- Groupe café Saeco, avec intensité réglable (sur les versions OTC et Plus)
- Interface à la pointe de la technologie : affichage graphique en 3 couleurs (2 couleurs sur la version OTC), touches intuitives
- Menu de programmation offrant une large gamme de possibilités ; réglage facile
- Homologation professionnelle
- Grande capacité : réservoir d'eau de 2,5 l ; bac à café en grains pour 500 g
- Compact et peu encombrant (seulement 21,5 cm de largeur)



Lirika Black

Lirika Plus

Lirika OTC

Caractéristiques techniques

Caractéristiques structurelles

Dimensions (l x h xp)	215 x 370 x 429 mm	215 x 370 x 429 mm	215 x 370 x 429 mm
Poids	8 kg	8 kg	8 kg
Couleur	Noire	Argenté	Gris foncé
Matériau du boîtier	ABS avec grille métallique	ABS avec grille métallique	ABS avec grille métallique
Caractéristiques électriques			
Alimentation	220-240-120 V/50-60 Hz	220-240-120 V/50-60 Hz	220-240 V/50-60 Hz
Puissance absorbée	1850 W	1850 W	1850 W
Caractéristiques hydrauliques			
Chauffe-eau	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Système hydraulique	Circuit simple	Circuit simple	Circuit simple
Buse articulée pour l'eau chaude/la vapeur	Avec Pannarello	Avec Tuono	Buse eau chaude (pas de vapeur)
Pression de la pompe	15 bar	15 bar	15 bar
Raccordements à l'eau			
Approvisionnement en eau	Réservoir autonome	Réservoir autonome	Réservoir autonome
Raccordement au réseau d'eau	Non	Non	Non
Capacité			
Bac à grains	500 gr	500 gr	500 gr
Réservoir d'eau	2,5 L, amovible	2,5 L, amovible	2,5 L, amovible
Bac à marc	15	15	15
Autres caractéristiques			
Cappuccinatore	Pannarello avec buse vapeur	Tuono avec buse vapeur	Pinless Wonder, complètement automatique
Groupe café	Amovible	Amovible	Amovible
Moulin	Meules céramiques	Meules céramiques	Meules céramiques
Réglage du moulin	Oui	Oui	Oui
Intensité du café ajustable	Arômes fixés	Oui (doux 6,5, moyen 8, fort 10)	Oui (doux 6,5, moyen 8, fort 10)
Préinfusion électronique	Oui	Oui	Oui
Distribution simultanée de 2 tasses de café	Oui	Oui	Oui
Réglage de la hauteur du distributeur de café	Oui (105 -145 mm)	Oui (105 -145 mm)	Oui (105 -145 mm)
Possibilité d'utiliser des verres à Latte macchiato (14 cm)	Oui	Oui	Oui
Plateau d'égouttage	Amovible	Amovible	Amovible
Nombre de sélections directes	4	4	4
Boissons	Espresso, café long, eau chaude, vapeur	Espresso, café long, eau chaude, vapeur	Espresso, café long, cappuccino, latte macchiato (par sélection directe), eau chaude et lait (depuis le menu)
Détartrage	Manuel	Manuel	Manuel
Cycle de nettoyage rapide	Non	Non	Oui
Interface			
Ecran graphique avec icônes et texte	Oui	Oui	Oui
Menu de programmation	Oui	Accès via une touche dédiée	Accès via une touche dédiée
One touch cappuccino / latte macchiato	Non	Non	Oui
Certifications			
Classe d'énergie	A	A	A
Certification professionnelle (60335-2-75)	Oui	Oui	Oui