

แอสคาโซ อูโน่ 1 - หัวซง

ก้าวแรกสู่การสรรสร้างกาแฟเอสเพรสโซ่
และคาปูชิโน่คุณภาพเยี่ยม

ascaso

เครื่องทำกาแฟระบบกึ่งอัตโนมัติ



แนะนำให้ใช้ควบคู่กับ
เครื่องบดกาแฟ แอสคาโซ รุ่น I-1T
หรือ **I-1D (มีใบพัก)** และถังเคาะกากกาแฟ



ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) (มิลลิเมตร)	270 x 360 x 315
น้ำหนัก (กิโลกรัม)	12
กำลังไฟ (โวลต์/วัตต์)	230/1300
แรงดันปั้มน้ำ (บาร์)	16
ความจุถังน้ำ (ลิตร)	2

ความจุหม้อต้มน้ำ (ลิตร)	0.325
หัวจ่ายไอน้ำและหัวจ่ายน้ำร้อน	1
วัสดุประกอบตัวเครื่อง	สแตนเลสสตีล
วัสดุหม้อต้ม	สแตนเลสสตีล
ความยาวสายไฟ (เมตร)	1.8

คุณสมบัติเด่น

- หม้อต้มน้ำทองเหลืองช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึงสำหรับกาแฟเอสเพรสโซ่และควบคุมอุณหภูมิให้คงที่เพื่อกาแฟที่หอมกรุ่น
- ถังบรรจุน้ำขนาด 2 ลิตร สามารถถอดออกได้ง่ายต่อการทำความสะอาด
- หัวจ่ายไอน้ำ หัวจ่ายน้ำร้อน พร้อมท่อเป่าฟองนม ทำจากสแตนเลสสตีลและทองแดง ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 มม. สามารถจับได้ ไม่ร้อนขณะทำไอน้ำ
- ด้ามจับออกแบบให้มีความเอียงประมาณ 10 องศา ด้ามจับไม่ลื่น ใช้นัดมือ ใช้งานง่าย
- อุปกรณ์ป้องกันอัตโนมัติหากความร้อนภายในเครื่องสูงเกินไป
- สวิตช์คั้นโยกพร้อมแถบป้าย: เปิด - ปิด กาแฟ น้ำ และไอน้ำ
- มีกาดอุ่นแก้วกาแฟด้านบนของเครื่อง
- ใช้ได้ทั้งกับกาแฟบด และกาแฟฟิวดส์
- เป็นเครื่องทำกาแฟสายพันธุ์มาเซโดนาจากประเทศสเปน



www.boncafe.co.th

บอนคาเฟ่โชว์รูม (กรุงเทพฯ) และอะคาเดมี่
โทร : (66-2) 693-2570 แฟกซ์ : (66-2) 693-2579
อีเมล : showroom@boncafe.co.th

ศูนย์บริการซ่อมบำรุง
โทร : (66-2) 691-7434 แฟกซ์ : (66-2) 691-2842
อีเมล : technical.service.bkk@boncafe.co.th

กรุงเทพฯ
(02) 693 2570

จันทบุรี
(039) 322 213-4

เชียงใหม่
(053) 281 030-2

เชียงราย
(053) 715 409-10

หาดใหญ่
(074) 261 138-9

ขอนแก่น
(043) 468 511-2

เกาะสมุย
(077) 427 486-7

โคราช
(044) 293 308-9

กระบี่
(075) 652 990

นครสวรรค์
(056) 009 751-2

ปทุมธานี
(02) 101 0971-2

พิจัย
(038) 421 048-9

พิษณุโลก
(055) 248 188-9

ภูเก็ต
(076) 355 600-1

สุราษฎร์ธานี
(077) 200 749-50

ธนบุรี
(02) 415 3881-2

อุบลราชธานี
(045) 240 870

อุดรธานี
(042) 249 720-1

ASCASO UNO 1-GROUP

Your first step to the world of espresso and cappuccino

ascaso

Semi-Automatic Machine



Recommended to purchase with **Ascaso grinder model I-1T or I-1D (with dosager) and dump box**



TECHNICAL DATA

Dimensions (W x H x D, mm)	270x360x315
Weight (kg)	12
Power supply (volt/watt)	230/1300
Pump pressure (bar)	16
Water tank capacity (liter)	2

Boiler capacity (liter)	0.325
Steam wand/hot water wand	1
Body	Stainless steel
Boiler	Stainless steel
Power cable (meter)	1.8

Features

- Brass coffee group to distribute heat uniformly, for better temperature consistency and extraction (espresso).
- 2-liters removable water tank, for easy maintenance and cleaning.
- Integrated hot water dispenser and stainless steel & copper steam pipe. Diameter 10 mm. It reminds cold to the touch (cool touch).
- Professional filter holder. It is tilted 10° for easy of use. Ergonomic, non slip-grip handle.
- Thermostat to protect machine from accidental overheating.
- Metallic switches with individual labels: on/off, coffee, water and steam.
- Cup warmer on top of machine.
- Adaptable for use with ground coffee or coffee pods.
- Made in Barcelona, Spain.



www.boncafe.co.th

BANGKOK SHOWROOM & ACADEMY
Tel : (66-2) 693-2570 Fax : (66-2) 693-2579
E-Mail : showroom@boncafe.co.th

BANGKOK SERVICE-CENTER
Tel : (66-2) 691-7434 Fax : (66-2) 691-2842
E-Mail : technical.service.bkk@boncafe.co.th

BANGKOK
(02) 693 2570

KOH SAMUI
(077) 427 486-7

PHITSANULOK
(055) 248 188-9

CHANTHABURI
(039) 322 213-4

KORAT
(044) 293 308-9

PHUKET
(076) 355 600-1

CHIANG MAI
(053) 281 030-2

KRABI
(075) 652 990

SURATTHANI
(077) 200 749-50

CHIANG RAI
(053) 715 409-10

NAKHON SAWAN
(056) 009 751-2

THONBURI
(02) 415 3881-2

HAD YAI
(074) 261 138-9

PATHUM THANI
(02) 101 0971-2

UBON RATCHATHANI
(045) 240 870

KHONKAEN
(043) 468 511-2

PATTAYA
(038) 421 048-9

UDONTHANI
(042) 249 720-1