



ROYAL

 **Saeco**

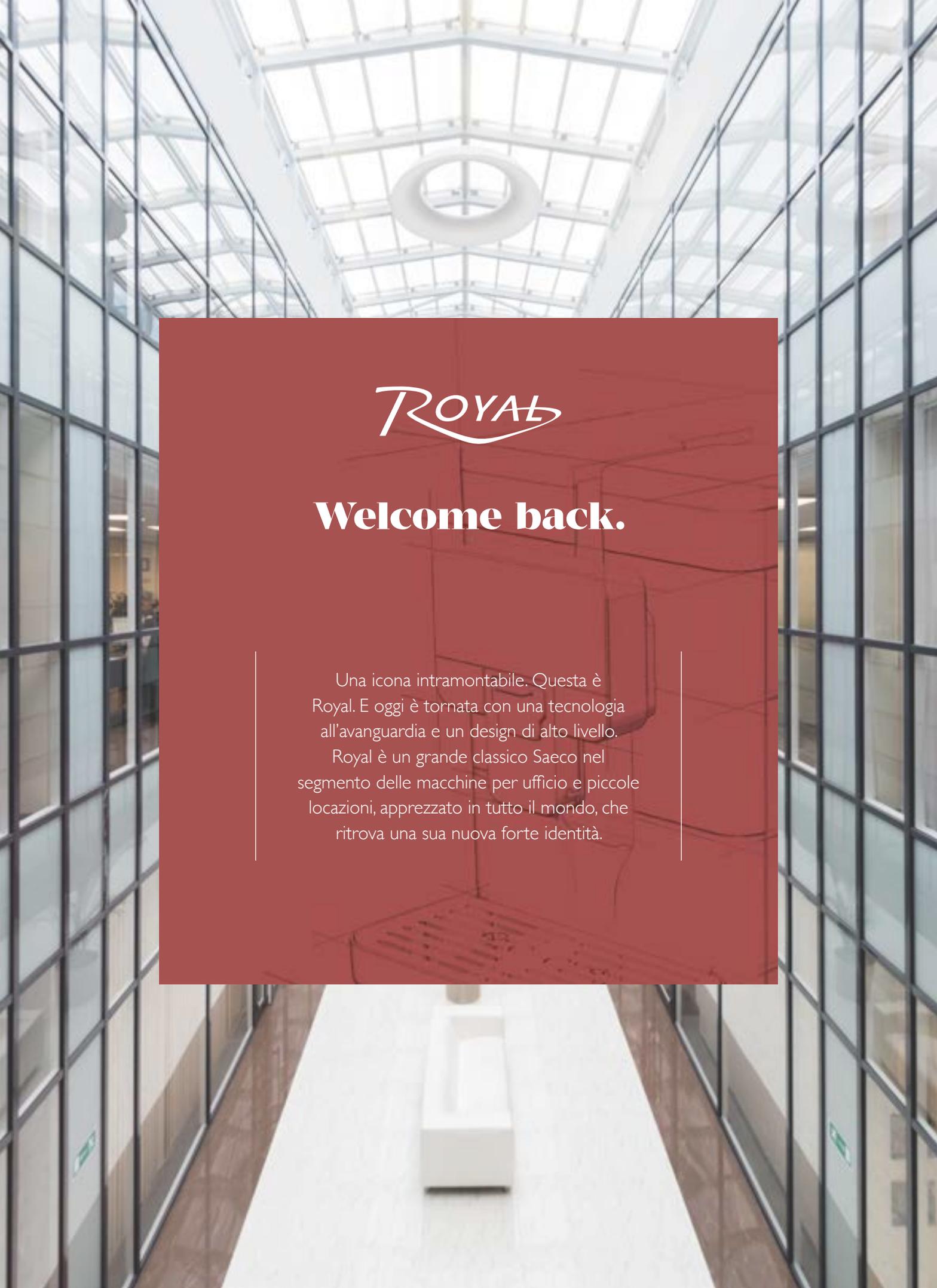
 **Beltra
System**

VENDING • HORECA • SERVICES

www.beltrasystem.it
commerciale@beltrasystem.it
Tel. 02 660 40 815



A new vision of design.
MODERN BEAUTY.



ROYAL

Welcome back.

Una icona intramontabile. Questa è Royal. E oggi è tornata con una tecnologia all'avanguardia e un design di alto livello.

Royal è un grande classico Saeco nel segmento delle macchine per ufficio e piccole locazioni, apprezzato in tutto il mondo, che ritrova una sua nuova forte identità.



MORE SPECIAL FEATURES

Un design audace. Un'immagine stilosa. Una componentistica professionale e funzionale. Un'interfaccia capacitiva con immagini foto-realistiche e un display iconografico che facilitano la scelta della bevanda e conferiscono alla macchina uno stile all'avanguardia. Prestazioni elevate e look high-tech. Royal è tutto questo e anche di più. E sa inserirsi perfettamente in ogni ambiente, dal più elegante al più informale.



Shining details.



The Range. MORE VERSIONS FOR YOUR WORKPLACE

Disponibile nelle tre versioni OTC, Plus e Black, Royal offre tutte le funzionalità che possono rendere ancora più piacevole la pausa caffè. I tre modelli erogano caffè e acqua calda. La versione Plus, inoltre, dispone di una lancia vapore indipendente dotata di montalatte automatico, mentre la versione OTC consente anche una gestione completamente automatica del latte fresco.

Il gruppo caffè, la componentistica interna professionale e le macine coniche in acciaio garantiscono un'estrazione del caffè impeccabile e a prova di usura. L'erogatore è regolabile a diverse altezze, da 75 a 160 mm, e consente l'utilizzo di varie tipologie di bicchieri e tazze. Come da tradizione Saeco, il gruppo caffè è removibile e lavabile per una manutenzione semplice e rapida.



Dati tecnici	Royal OTC	Royal Plus	Royal Black
Caratteristiche strutturali			
Dimensioni (l x h x p)	280 x 398 x 460 mm	280 x 398 x 460 mm	280 x 398 x 460 mm
Peso	10,5 kg	10,5 kg	10,5 kg
Colore	matt black	matt black	matt black
Caratteristiche elettriche			
Alimentazione elettrica	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Potenza assorbita	1400 W	1400 W	1400 W
Caratteristiche idrauliche			
Sistema idraulico	circuito singolo	circuito singolo	circuito singolo
Uscita acqua calda / vapore	indipendente	indipendente	indipendente
Connessioni idriche			
Alimentazione idrica	serbatoio autonomo	serbatoio autonomo	serbatoio autonomo
Allacciamento a rete idrica	no	no	no
Capacità			
Contenitore caffè in grani	600 gr	600 gr	600 gr
Contenitore acqua	2,5 l	2,5 l	2,5 l
Contenitore fondi	18	18	18
Caratteristiche varie			
Cappuccinatore	si	si (semiautomatico)	no
Macinacaffè	macine coniche in acciaio	macine coniche in acciaio	macine coniche in acciaio
Regolazione della macinatura	manuale, 8 livelli	manuale, 8 livelli	manuale, 8 livelli
Regolazione aroma caffè	manuale, da 6 a 10 gr, 7 livelli	manuale, da 6 a 10 gr, 7 livelli	manuale, da 6 a 10 gr, 7 livelli
Pre-infusione elettronica	si	si	si
Regolazione in altezza dell'erogatore caffè	si (75-160 mm)	si (75-160 mm)	si (75-160 mm)
Possibilità di installare il cappuccinatore a dx o a sx	si	no	no
Sistemi di pagamento	no	no	no
	gestione remota tramite Saeco Pro.Up con kit opzionale Bluetooth	gestione remota tramite Saeco Pro.Up con kit opzionale Bluetooth	gestione remota tramite Saeco Pro.Up con kit opzionale Bluetooth
Interfaccia			
Display grafico con icone e messaggi di testo	si	si	si
Cappuccino/Latte Macchiato One Touch	si	no	no



Highlights

- **Interfaccia capacitiva con icone foto-realistiche**
- **Gruppo caffè removibile**
- **Macine coniche in acciaio**
- **Erogatore regolabile in altezza**
- **Uscita acqua calda indipendente**
- **Electronica evoluta predisposta per connettività Bluetooth**
- **Gestione remota tramite Saeco Pro.Up con kit opzionale Bluetooth**

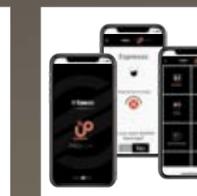
Accessori



Frigorifero FR7L-N

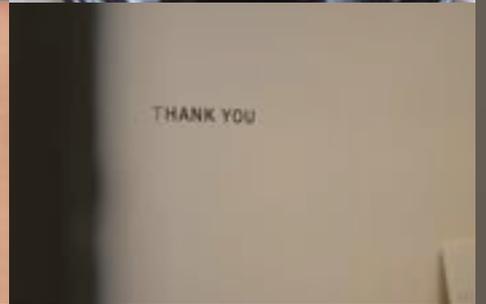


Milk Cooler



Pro.Up


ROYAL



Evoca Spa si riserva il diritto di modificare le specifiche di prodotto secondo una politica di design in continua evoluzione.

 **Saeco**



follow us

saecoprofessional.com

