

Maincoffee 



www.maincoffee.com.ec

www.maincoffee.com.pe



SAECO | SE-50
MÁQUINA SEMI PROFESIONAL DE CAFÉ



Le Professional Coffee Machines



• Saeco •

SE-50

Saeco

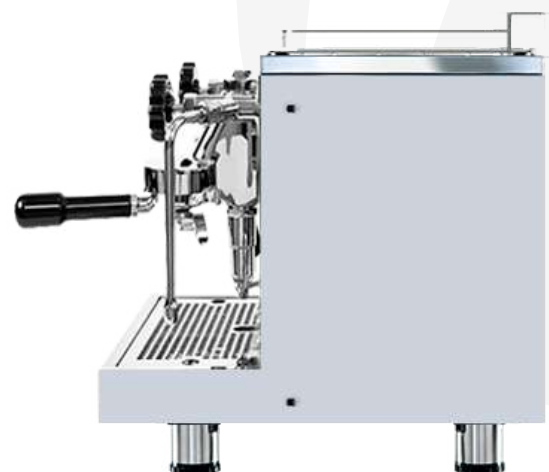
Máquina Italiana 

La Saeco SE-50 es una máquina de café espresso semiprofesional compacta y robusta que ofrece rendimiento cercano al profesional en un formato accesible y versátil. Construida con una carcasa sólida de acero inoxidable, integra doubles termoblocks y grupo de erogación calentado

Gracias a su pantalla LCD intuitiva, permite programar la longitud del espresso y gestionar los ciclos de limpieza y descalcificación de forma sencilla, facilitando el uso incluso a quienes no son baristas expertos. Su capacidad de salida simultánea de café y vapor permite texturizar leche sin interrupciones,



 **Saeco**



SE-50

Saeco

Ventajas

CALIDAD DE ESPRESSO

Grupo de **erogación calentado** que asegura extracción estable. Resultados consistentes taza tras taza.

SISTEMA THERMOBLOCK

Permite preparar café y vapor sin largas esperas. **Mayor agilidad** en la preparación de bebidas.

DISEÑO ROBUSTO

Estructura en **acero inoxidable** pensada para uso frecuente. Ideal para espacios reducidos con alta exigencia.

OPERACIÓN SENCILLA E INTUITIVA

Pantalla LCD que facilita la **programación** y el control. Apta para usuarios sin experiencia avanzada en barismo.

VERSATILIDAD PARA ENTORNOS

Funciona perfectamente en oficinas, pequeños cafés y negocios. Una **solución profesional** sin requerir equipos industriales.





SE-50

Saeco

Beneficios

BUENA INVERSIÓN INICIAL

Permite ofrecer espresso de alto nivel con un costo más accesible.

FÁCIL APRENDIZAJE

No requiere un barista altamente especializado. Menos tiempo de capacitación y puesta en marcha.

CONTINUIDAD EN EL SERVICIO

Responde bien a picos moderados de consumo. Evita pausas largas entre bebidas.

EXPERIENCIA DEL USUARIO

El café se sirve con buena temperatura, cuerpo y crema. Eleva la percepción del servicio en pequeños negocios.

DETALLES

Saeco SE-50

ESPECIFICACIONES:

- Voltaje: 220V
- Peso: 20 kg
- Ancho / Alto / Profundidad
28 cm x 47.7 cm x 42.5 cm

CARACTERÍSTICAS:

- Máquina de larga vida útil.
- Rendimiento profesional.
- Caldera y manómetro de bomba.
- Pre-calentamiento del grupo.
- Dos calderas termobloqueo.
- Salida simultánea de café y vapor.



Construida en
ACERO INOX.



Erogación
**DE CAFÉ Y
VAPOR**



PARTES & **PIEZAS**

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 Depósito de agua | 6 Pies ajustados |
| 2 Panel de control | 7 Superficie caliente tazas |
| 3 Pantalla LCD | 8 Dispensador de vapor |
| 4 Varita de agua caliente | 9 Palanca dosificadora manual |
| 5 Regulador de presión | 10 Bandeja de goteo |



Visítanos



Dirección Ecuador:

UIO: Whymper E7-210 y Diego de Almagro (Esq.)

GYE: Av. Juan de Dios Martínez Mera y Acacias (Urdesa)

Dirección Perú:

LIMA: Av. Javier Prado Este N° 990 San Isidro

Sitio Web



www.maincoffee.com.ec



www.maincoffee.com.pe