

Nuova Simonelli OSCAR II

OSCAR II, Professionelle Leistungen auf kleinstem Raum

Das Restyling eines Klassikers: Oscar II, die neue Generation der Ende der Neunzigerjahre lancierten Espressomaschine, die die Kaffeeliebhaber auf der ganzen Welt erobert hat. Dank einer Breite von nur 32 Zentimetern und dem Edelstahlgehäuse eignet sich Oscar II für alle kleinen Räume wie zum Beispiel Küchen, Coffee Corners, Büros oder Bed & Breakfasts und garantiert Kaffeeliebhabern stets erstklassigen Kaffeegenuss.

	Oscar II	
Technische Daten	Tank	Festwasser
Aufbau		
Maße Breite x Höhe x Tiefe	320 x 400 x 408 mm	320 x 400 x 408 mm
Gewicht netto	13 kg	13 kg
Material Gehäuse	Edelstahl + ABS	Edelstahl + ABS
Farben	schwarz / rot / blau	schwarz / rot / blau
Wassertank	•	-
Elektrische Eigenschaften		
Netzspannung	230 V	230 V
Leistung bei maximaler Energie	1200 W	1200 W
Boiler		
Material Boiler	Kupfer	Kupfer
Boilerkapazität	2 L	2 L
Sicherheitsventil	•	•
Rückschlagventil	•	•
Professioneller Pressostat	*	*
Energiesparender Boiler	•	•
Einstellbare Boilertemperatur	*	*
Automatische Befüllung	•	•
Hydraulik		
Kapazität Wassertank	3 L	-
Kapazität Restwasser Abtropfschale	1 L	1 L
Anti - Kalk Kartusche	optional	-
Tassenabstellfläche	•	•
Thermokompensierte Gruppe	•	•
Elektronisches Vorbrühsystem	•	•
Professioneller Siebträger	•	•
Siebträger mit Teflonbeschichtung	optional	optional
Siebträger mit Ledergriff	optional	optional
Siebträger für Pads / Kapseln	optional	optional
Heißwasser/ Dampf		
Drehbare Dampfdüse (360°)	•	•
High Steam Power	•	•
Steuerungseinheit		
Anzeige Wassermangel	•	•
Anzeige Aufheizen	•	•
Zeitgesteuerte Dosierung	•	•
Soft Touch Bedientasten	•	•
Anschlüsse		
Festwasseranschluss	-	•
Maximale Distanz zum Wasseranschluss	1000 mm	1000 mm
Anschluss Festwasser	3/8	3/8
Maximale Distanz zum Stromanschluss	1000 mm	1000 mm

* **Professional Pack**
 Professioneller Pressostat
 Einstellbare Boilertemperatur



Neue Materialien und neues Design

Zu den auffälligsten Neuheiten bei Oscar II gehört die großzügige Verwendung von Edelstahl, das unmittelbar Leistungsstärke und Solidität vermittelt und die Maschine aufwertet. Dank des minimalen Designs ist die Aufstellung in unterschiedlichen Räumlichkeiten möglich.

Professionell

Oscar II ist eine leistungsstarke Maschine, die aus professionellen Komponenten wie dem Siebträger, der thermokompensierten Brühgruppe und dem hochproduktiven Dampfrohr besteht. Dazu kommen technische und ergonomische Vorkehrungen für einen bedienerfreundlicheren Gebrauch, wie zum Beispiel der Push&Pull-Dampfhebel und das hinterleuchtete Soft-Touch-Bedienfeld.



Perfekte Brühergebnisse

Die thermokompensierte Brühgruppe ermöglichte konsistente, hochwertige Brühergebnisse. Die Temperaturstabilität von Oscar II wird durch das Wärmeaustauschsystem im Kesselinnern gewährleistet, das auch eine beachtliche Dampfleistung für die Zubereitung cremiger und duftender Cappuccini garantiert. Die Timer Programmierung sorgt für ein konstantes und stets gleichbleibendes Brühergebnis.