



Lirika

Description

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

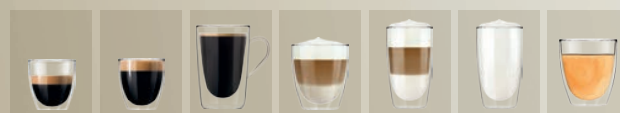
D'une esthétique moderne aux lignes épurées, avec ses réservoirs d'eau et de café de grande capacité, la machine Lirika est extrêmement facile à utiliser.

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 cappuccino 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.



Caractéristiques principales

- 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 2,5l ; bac à café en grains pour 500g
- Compact et peu encombrant (seulement 21,5 cm de largeur)



Lirika Focus



Lirika Plus



Lirika OTC

Caractéristiques techniques**Caractéristiques structurelles**

Dimensions (l x h x p)	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
Coloris	noire	argenté	gris foncé
Matériau du boîtier	ABS avec grille métallique	ABS avec grille métallique	ABS avec grille métallique

Caractéristiques électriques

Alimentation électrique	220-240-120V/50-60Hz	220-240-120V/50-60Hz	220-240-120V/50-60Hz
Puissance absorbée	1 850 W	1 850 W	1 850 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

Capacités

Bacs à grains	oui		
Réservoir d'eau	oui		
Bac à marc	2 types de café, eau chaude		

Autres caractéristiques

Cappuccinatore	Pannarello avec buse vapeur	Tuono avec buse vapeur	Pinless Wonder
Groupe café	amovible	amovible	amovible
Moulin	meules céramiques	meules céramiques	meules céramiques
Réglage du moulin	oui	oui	oui
Intensité du café ajustable	9 gr	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 (l 4cm)	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)
Départage	manuel	manuel	manuel
Cycle de nettoyage rapide	non	non	oui

Interface utilisateur

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 énergétique	A	A	A
Certification professionnelle (60335-2-75)	oui	oui	oui