







Aulika es la nueva línea de máquinas de café en grano destinada al mercado OCS y HORECA, que reflejan la alta calidad de la tecnología Saeco.

Aulika Focus es el perfecto equilibrio entre dimensiones y prestaciones: todo lo mejor de las máquinas profesionales (doble circuito, fresas cónicas, homologación profesional) y un diseño elegante y compacto.

El gran display gráfico, diseñado para gestionar iconos y mensajes en diferentes idiomas, y el interfaz (equipado con grandes botones de selección directa de fácil lectura) hacen posible usar y programar fácilmente la máquina; también las operaciones de mantenimiento y limpieza son sencillas por el hecho de que todos los componentes que necesitan un tratamiento periódico y regular son extraíbles.

Aulika Focus puede dispensar café y combinaciones con leche freca, así como agua caliente y vapor, cubriendo así todas las necesidades. También dotada con la función "ONE TOUCH", con erogación automática de cappuccino y leche manchada, gracias a la nueva generación de cappuccinadores integrados en el erogador de la máquina. La calidad de la espuma de la leche, el café recién molido y la temperatura en la taza, tres



características fundamentales para obtener un buen producto a base de café en grano y de leche fresca, son la excelencia de esta nueva línea. El calientatazas y la opción soluble (para el uso de café molido) complementan la experiencia de un café único. Aulika, la gama Saeco destinada a satisfacer al más exigente profesional fuera de casa.

Características principales

- Nuevo Cappuccinatore "Pinless wonder" y función "ONE TOUCH" para especialidades a base de leche fresca.
- · Doble circuito hídrico con doble bomba y doble caldera
- Interfaz de usuario con display gráfico y 8 botones de selección directa retro iluminados
- Amplio menú de programación en el idioma local
- · Opción café molido
- Certificado profesional según la normativa 60335-2-75





Datos técnicos

Características estructurales

Aulika Focus

Características estructurales	
Dimensiones (ancho x alto x profundo)	334 × 380 × 452 mm
Peso	15 Kg
Material carcasa	acero pregalvanizado
Material cubierta	Estructura lateral y posterior metálica pintada; frontal termoplástico con interfaz er acero inoxidable
Color	silver
Alimentación	230 V/50 Hz
Potencia absorbida	1400 W
Alimentación hídrica	Depósito de agua
Alimentación a red hídrica	no
Sistema hidráulico	2 circuitos (doble bomba + doble caldera)
Material Calderas	acero inoxidable
Superficie Calientatazas	Si
Contenedor café en grano	l de 350 kg
Entrada directa para café molido	si
Depósito de agua	I, extraíble, capacidad 2,2 I
Contenedor de posos	18
Molino	con fresas cónicas de acero
Grupo de café	extraíble y lavable
Regulación cantidad café	manual, de 6 a 10 gr en 6 pasos
Regulación molino	manual, 8 niveles
Preinfusión electrónica	Si Si
Regulación altura del erogador	si (85-105 mm)
Erogación simultánea de 2 tazas	si (05-105 min)
	si, con erogador
Posibilidad de usar vasos de leche (14 cm)	en posición posterior
Lanza agua caliente/vapor	independiente
Interfaz usuario	
Display gráfico con iconos y mensajes	si
Selección idioma	si
Bebidas dispensadas con selección directa	2 cafés, agua caliente, cappuccino, café con leche + menú special
Personalización bebidas	Si
Función "One Touch Milk"	si
Cappuccinador	de tipo "pinless wonder", completamente automático, montado en el erogador de la máquina
Ciclo de lavado del cappuccinador activable desde el teclado	Si
Posibilidad de extraer el cappuccinador para su limpieza	si
Cappuccinador lavable en lavavjillas	Si
Programación y ajustes	
Menú de programación	si
Ciclo de descalcificación	semiautomático y guiado
Ajuste de la dureza y filtro de agua	si
Sistema decontador (Gestión credito)	no
Puerto infrarrojos	sì
Llave bloqueo acceso interior máquina	no
Llave bloqueo acceso depósitos	no
Prestaciones	
Producción agua caliente/hora (taza de 150 cc)	130
Producción agua callentemora (taza de 150 cc)	130
Certificados	130
1 C.113 VELTON COST CENTRALITY	
Homologación según normativa profesional 60335-2-75	si



www.gerlo.com

tiendas@gerlo.com