


la SCALA

Macchine per Caffè Espresso

iris



S/3

 **IRIS:** è una nuova opera d'arte la SCALA questa linea di macchine per caffè espresso, concepite per offrire raffinatezza e potenza di lavoro con estrema facilità d'impiego ed economia di manutenzione.

L'esclusivo sistema di circolazione a termosifone con scambiatori di calore e gruppi di infusione dalle caratteristiche eccezionali, garantisce la massima precisione di estrazione in qualsiasi condizione di servizio.

L'innovativo chassis semplifica l'apertura della macchina per accedere rapidamente ai componenti interni principali, sezionabili con apposite valvole, consentendone quindi l'eventuale manutenzione straordinaria creando solo sensibili interruzioni di servizio.

La cura prestata nel posizionamento dei comandi di alimentazione generale e degli strumenti di monitoraggio (livello, pressione di pompa e di caldaia) come pure l'esemplare configurazione e dimensionamento dei comandi operatore ne

facilita la manipolazione e migliora la prevenzione contro gli infortuni. L'ampio parco di modelli disponibili (automatica a 4 o 6 dosi, semiautomatica, economica, levetta), la possibilità di graduale espansione con accessori opzionali "avanzati" (controllo automatico lancia vapore, memorizzazione o preimpostazione volumetrica dei dosaggi da tastiera digitale, controllo PID temperatura caldaia, monitoraggio e conteggio parametri macchina, ecc.) fanno di questa gamma una punta di diamante nell'arte del caffè espresso "Made in Italy" secondo la SCALA



The latest work of coffee-making art by la SCALA is **IRIS**, a line of *espresso* machines with a focus on refinement and work power matched with utmost ease of use and economy of maintenance.

The exclusive circulation system using termosifone with the very latest in heat exchangers and brewing groups, ensures greatest coffee making precision during all service duties.

The innovative chassis (body?) makes it simpler to open, for a quicker access to the main internal components, the functions of which can be cut off with special valves so as to conduct extraordinary maintenance without long out-of-service time lags.

The care and attention in positioning the general power**feed controls and the monitoring instruments (level, pump and boiler pressure) – plus the exemplary design and sizing of the operator's buttons and touch pads – make for easier use and handling along with enhanced accident prevention. The wide range of models (4- or 6-dose automatic, semi-automatic, economic, handle, etc.) and the possibility to gradually expand them by adding on the "advanced" optional accessories – automatic control, steam wand, volumetric dose memorizing or pre-setting by digital touchpad, boiler temperature PID control, parameter monitoring/counting etc. – all add up to make this range the very latest in Italian *espresso* coffee machines, by la SCALA.



Ein wahres Kunstwerk! Das ist la SCALA die neue Linie von Espressomaschinen von **IRIS**. Sie bieten raffiniertes Design und Leistungsstärke bei extrem einfacher Bedienung und geringer Wartung. Das exklusive Warmwasserleitungssystem mit Wärmetauschern und Brühgruppen, die hervorragende Leistungen erbringen, gewährleisten beste Kaffee-Extraktion unter allen Verwendungsbedingungen. Durch

das innovative Gehäuse lässt sich die Maschine leicht öffnen und somit sind die internen Komponenten, die durch entsprechende Ventile ausgeschlossen werden können, einfach zu erreichen, was etwaige zusätzliche Wartungsmaßnahmen ermöglicht, ohne dass dabei der Betrieb weiter unterbrochen wird.

Die sorgfältig überlegte Positionierung der Hauptstromversorgung und der Kontrollgeräte (Niveau, Pumpen- und Kesselldruck) sowie die beispielhafte Konfiguration und Größe der Befehlstaster und Touchpads vereinfachen die Bedienung und vermeiden Unfälle.

Aufgrund der zahlreichen angebotenen Modelle (automatisch 4 oder 6 Tassen, halbautomatisch, economy, mit Druckkolben usw.) sowie der Möglichkeit die Maschine durch Zusatzgeräte zu erweitern (automatische Kontrolle der Dampfdrüse, Speicherung und Eingabe der Kaffeemengen über digitale Tastatur, PID-Kontrolle der Kesseltemperatur, Kontrolle der Maschinenparameter usw.) ist die Produktserie la SCALA einer der Spitzenreiter unter den Espressomaschinen „Made in Italy“.



A/2 + CTDL



			Semiautom. / Halb-automatische		Automatic / Automatische	
			S/2	S/3	A/2	A/3
Numero Gruppi ottone	Number of solid-brass delivery groups	Anzahl der Brühgruppen	2	3	2	3
Dosaggio Manuale	Manual dosing	Manuelle Dosierung	1	1	1	1
Dosaggio Temporizzato			1	1	-	-
Dosi Automatiche	Programmable coffee doses	Autom. Programmierung	-	-	4	4
Dose The programm.	Programmable hot water doses		1	1	1	1
Lance Vapore	Steam wands		2	2	2	2
Lancia Acqua calda	Hot water wands		1	1	1	1
Capacità Caldaia in rame	Copper boiler capacity (litres)	Kupferkesselkapazität (liter)	12,7	19	12,7	19
Nr. Scambiatori indep.	Individual heat - exchangers	Wärmeaustauscher	2	3	2	3
Pistone d'Infusione	Infusion piston	Infusionskolben	Opzionale - Optional - Extra			
Impianto Scaldatazze			Opzionale - Optional - Extra			
Contadosi	Electronic brews counter with digital display & key-lock		-	-	Opz.- Optional - Extra	
Addolcitore d'acqua consigliato opzionale	Optional water softener	Extra Wasserenthärter	8 lt	12 lt	8 lt	12 lt
Potenza Assorbita W	Standard heating element electrical power (W)		3.500 W	4.500 W	3.500 W	4.500 W
Dimensioni LxPxH - cm	Dimensions WxDxH - (cm)	Abmessungen BxTxH (cm)	73x62x53	97x62x53	73x62x53	97x62x53
Imballo LxPxH - cm	Packing size WxDxH - (cm)	Verpackungen BxTxH (cm)	82x66x56	107x66x56	82x66x56	107x66x56
Peso Netto / Lordo	Net weight / Gross weight	Nettogewicht / Bruttogewicht	68 / 75 Kg	85 / 92 Kg	68 / 75 Kg	85 / 92 Kg
Colori di serie	Body colours	Farben vom Gehäuse				

Di serie su tutte le macchine: Impianto di emergenza a by-pass elettromeccanico, Alimentazione mono/trifase 230/400 Volt-50/60 Hz (altre tensioni a richiesta), pompa volumetrica interna, scarico caldaia integrato, resistenza a tre elementi con termostato di sicurezza, pressostato meccanico, sistema di chiusura carico acqua scambiatori, vetrolivello, carico automatico e manuale, valvole di sovrappressione e antirisucchio.

Standard on all models: electro-mechanic-type emergency by-pass system of the electronic touch pads, Single or Three-phase power supply system 230/400V - 50/60Hz (special voltages on demand), Built-in volumetric-type motor-pump set, Built-in boiler draining system, 3-units heating element with safety thermostat, electromechanical pressure switch, dedicated heat-exchangers water supply break valves, Level sight glass, automatic and manual water supply / refill system, safety over-pressure and vacuum-release valves, Dual-sale pressure gauge.

Serienmäßig an alle Maschinen: elektrische Notfallsystem mit By-Passkontrolle (EMER), Betriebsspannung Ein- und Dreiphasenstrom 230/400V 50/60Hz. (andere Spannungen auf Anfragen), intern volumetrische Druckerhöhungspumpe 200 Lt/h, Kessel Entleerungssystem, Heizkörper mit drei Elementen und Sicherheitsthermostat, mechanischer Druckschalter (Pressostat), jede Brühgruppe separat absperrbar mit Ventil, Wasserstandsanzeiger-Schauglas, elektrische Kesselfuellstandsonde und manuelle Kesselauffüllung; Sicherheits- u. Entlüftungsventil.

la SCALA Srl
Macchine per Caffè Espresso

Via A. Meucci, 20/B - 30020 Noventa di Piave (VE)
Tel. +39-0421-308029 - Fax +39-0421-308028
E-mail: lascala@lascala.it - www.lascala.it