



techUp™ by dvg

L'Espresso Made in Italy solo con TechUp™



Manometro in glicerina per la lettura della pressione dell'acqua di erogazione



Termometro a tenuta stagna con un ingresso per termocoppia T



Termocoppia tipo T per una lettura rapida e precisa della temperatura

TechUp™ è il nuovo strumento di misura pensato e progettato da **DVG®** il quale permette di verificare, con estrema precisione, i valori di pressione e temperatura dell'acqua in uscita dal gruppo erogatore.

TechUp™ è uno strumento innovativo, sviluppato in collaborazione con importanti partner riconosciuti a livello mondiale nel settore del caffè, che **consente di certificare le macchine da caffè professionali** per la corretta erogazione dell'Espresso Made in Italy.

TechUp™ è in grado di misurare la temperatura con un'accuratezza pari a **un decimo di grado** e tempi di risposta di **0,15 secondi** grazie ad una termocoppia singola di tipo T a isolamento minerale. Abbinata al nostro termometro digitale, o ad uno strumento equivalente, assicura una lettura veloce e precisa dei dati.

Anche la pressione è un parametro da tenere sempre monitorato. TechUp™ ha integrato un **manometro riempito di glicerina** che assicura una lettura precisa della pressione dell'acqua di erogazione (**0-25bar, 0-350psi**).

TechUp™ viene fornito in una **pratica valigetta** completa di termometro digitale e kit per la pulizia del gruppo.

Disponibile per la maggior parte delle macchine da caffè espresso professionali.

9V9896TP	BFC-Royal, Brasilia B61, Casadio, Conti Sacome, Crem Expobar, Elektra, Faema, Futurmat, Marzocco, Rancilio, Rocket, Sanremo, Slayer, Synesso, Vibiemme, Victoria Arduino, Wega, Kees Van Der Westen, gruppo tipo E61
9V9896TP-A	Astoria
9V9896TP-BE	Brasilia BE
9V9896TP-C	Cimbali
9V9896TP-CO	Conti Sacome
9V9896TP-P	La Pavoni
9V9896TP-NS	Nuova Simonelli