

CARIMALI Bubble

wersja **1-GR, 2-GR, 3-GR**

- Idealny do średniej wielkości kawiarni i piekarni.
- Doskonały stosunek ceny do jakości.
- Tradycyjny design.



Dostępne kolory



Czarny mat

Funkcje podstawowe



Kontrola temperatury bojlera

Możliwość ustawienia temperatury bojlera; temp. pokazywana na wyświetlaczu.



Elektronicznie ustawienia pre-infuzji

Możliwość elektronicznego sterowania ilości wody oraz czasu trwania pre-infuzji.



2 dysze pary i 1 wylewka wrzątku

Dla wersji 2- i 3-grupowej, 2 dysze pary oraz 1 wylewka wrzątku z możliwością ustawienia 2 pojemności.



Automatyczny cykl czyszczenia

Bardzo prosty w użyciu tryb samodzielnego czyszczenia zapewniający wysoką higienę.



Użyteczny wyświetlacz

Maszyna wyposażona w mały wyświetlacz pokazujący niezbędne informacje dla użytkownika.



5 przycisków

5 programowalnych przycisków na każdą z grup.

Opcje dodatkowe



Wersja nisko- lub wysoko-grupowa

Możliwość zamówienia wersji maszyny z wyżej usytuowaną grupą zaparzającą.



Podgrzewacz do filiżanek

Zintegrowany podgrzewacz do filiżanek.



Dozowanie zimnej wody

Opcja dostępna tylko dla wersji 2- i 3-grupowych. Dodatkowy zawór umożliwiający obniżenie temperatury gorącej wody.



System chłodnej dyszy pary

System utrzymujący zawsze chłodną dyszę pary. Uniemożliwia to poparzenie się personelu.

Dane techniczne

| | 1-GR | 2-GR | 3-GR |
|-----------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
| Wymiary (szer. x wys. x głęb.) | 350x497x515 mm | 722x497x515 mm | 942x497x515 mm |
| Interfejs | Wyświetlacz alfanumeryczny | Wyświetlacz alfanumeryczny | Wyświetlacz alfanumeryczny |
| Liczba przycisków | 5/GR | 5/GR | 5/GR |
| Pojemność bojlera pary | 4 l | 11 l | 14 l |
| Podłączenie wody | Sieciowe | Sieciowe | Sieciowe |
| Waga | 30 kg | 47 kg | 61 kg |
| Podgrzewacz do filiżanek | Nie | Opcja | Opcja |
| Zasilanie | 120V; 50/60Hz 200V; 50/60Hz 220-240V; 50/60Hz | 200V; 50/60Hz 220-240V; 50/60Hz | 220-240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz |
| Moc (w zależności od wersji) | 1450-1850 W | 3150-3465 W | 4350 W |

Dostępne akcesoria

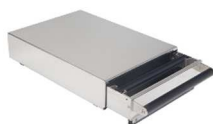
Młynek MACAP
M42D



Młynek MACAP
MXDZ



Szuflada na fusy
(idealna pod młynek)



Tamper
aluminiowy



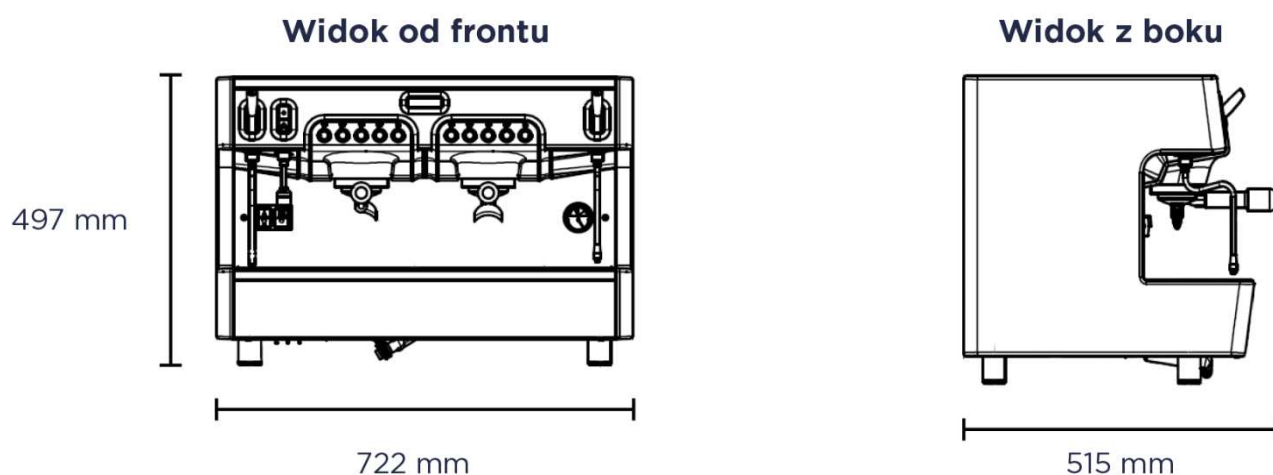
Dzbanek do
spieniania



Termometr
baristyczny



Wymiary



Schemat podłączeniowy

- 1 Odległość maszyny od ścian i przedmiotów musi wynosić min. 50 mm.
 - 2 Zalecane 200 mm wolnej przestrzeni nad maszyną w celu wygodnego uzupełniania pojemników produktowych.
 - 3 Przyłącze wodne: gwint 3/8", zalecane ciśnienie 2,5 bara, max. 6 barów (powyżej 6 barów konieczna redukcja ciśnienia); oddalone najwyżej 1,5 m od urządzenia.
 - 4 Odpływ wody: max. 1,5 m poniżej urządzenia, średnica lejka syfonu min. 40 mm, przystosowany do gorącej wody, ochrona przed zapachem.
 - 5
 - a. Podłączenie elektryczne: gniazdo ochronne 230V; zabezpieczenie 16A.
 - b. Podłączenie elektryczne siłowe (wersja 3 gr.): 3 x 16 A, złącze czerwone CEE 380-480 V; 3P+N+E; konieczny wyłącznik różnicowo-prądowy (30mA).
 - 6 System filtracyjny: filtr z węglem aktywnym firmy Brita. Uwaga! Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zakamienioną wodą!
 - 7 Maszyna ustawiona na płaskiej i równej powierzchni na wysokości co najmniej 850 mm.
- i** Urządzenie należy eksploatować w zamkniętych pomieszczeniach w temperaturze od 5 ° C do 30 ° C i maksymalnej wilgotności 80%.

