

CARIMALI Diva PRO

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

- Flagowy model wśród ekspresów kolbowych Carimali.
- Doskonała maszyna w średnich i dużych obiektach kawiarnianych.
- Gwarantowana najwyższa jakość ekstrakcji.



Dostępne kolory



Czarny mat



Szary mat

Funkcje podstawowe



Innowacyjny system grzewczy

System grzewczy umożliwiający utrzymanie stałej temperatury bloku zaparzającego, w przypadku zmiany ciśnienia w kotle parowym. Gwarancja maksymalnej stabilności temperatury.



Ekran dotykowy

Ekran dotykowy TFT 2,8" cala przeznaczony do programowania maszyny.



2 dysze pary i 1 wylewka wrzątku

Dla wersji 2- i 3-grupowej, 2 dysze pary oraz 1 wylewka wrzątku z zaprogramowaną temp. i porcją.



Automatyczny cykl czyszczenia

Bardzo prosty w użyciu tryb samodzielnego czyszczenia zapewniający wysoką higienę.



System Perfect Point 2.0

System mieszania wody umożliwiający ustawienie temp. zaparzania każdej grupy.



System chłodnej dyszy pary

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



5 przycisków

5 programowalnych przycisków na każdą z grup.



Stylowe podświetlenie LED

Panele na krawędziach maszyny od frontu podświetlane.

Opcje dodatkowe



Wersja nisko- lub wysoko-grupowa

Możliwość zamówienia wersji maszyny z wyżej usytuowaną grupą zaparządzającą.



Automatyczne spienianie i pompa mleka (wersja LM)

Automatyczne cappuccinatore dla jednej z grup. System zapewnia za podanie spienionego mleka wprost do filiżanki.



Dysza Barista Steam

Najbardziej zaawansowana dysza pary z wbudowanym czujnikiem temperatury, dzięki czemu idealnie spienienie mleka staje się prostsze.

Dane techniczne

	2-GR	3-GR
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	800x574x515 mm	1020x574x515 mm
Interfejs	Ekran TFT dotykowy, 2,8"	Ekran TFT dotykowy, 2,8"
Podświetlenie LED	Tak	Tak
Liczba przycisków	5/GR	5/GR
Pojemność bojlera pary	11,5 l	16 l
Podłączenie wody	Sieciowe	Sieciowe
Waga	70 kg	88 kg
Podgrzewacz do filiżanek	Tak	Tak
Zasilanie	220-240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz	400V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	5500 W	7000 W

Dostępne akcesoria

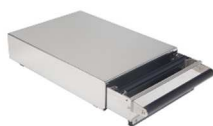
Młynek
SLINGSHOT



Młynek MACAP
MXDZ



Szuflada na fusy
(idealna pod
młynek)



Tamper
aluminiowy



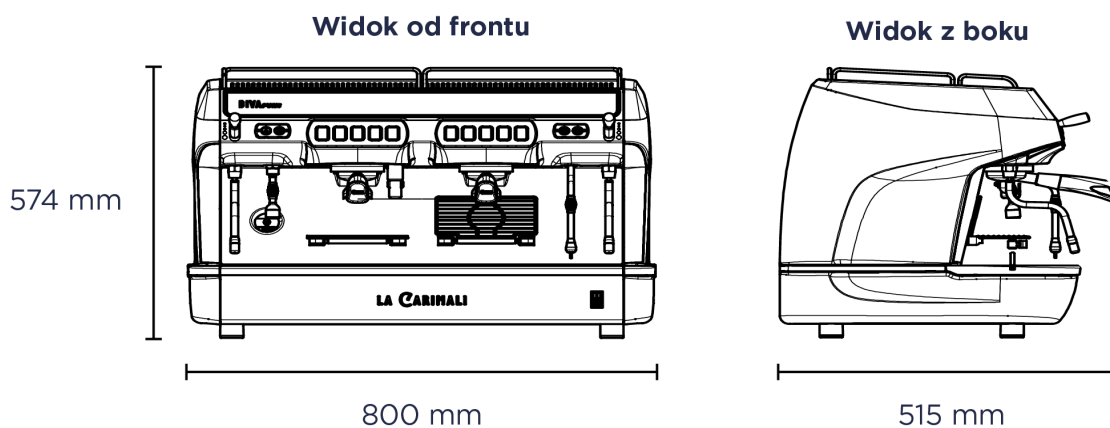
Dzbanek do
spieniania



Termometr
baristyczny



Wymiary



Schemat podłączeniowy

- 1 Odległość maszyny od ścian i przedmiotów musi wynosić min. 50 mm.
 - 2 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.
 - 3 Odpływ wody: max. 1,5 m poniżej urządzenia, średnica lejka syfonu min. 40 mm, przystosowany do gorącej wody, ochrona przed zapachem.
 - 4 Podłączenie elektryczne siłowe: 3 x 16 A, złącze czerwone CEE 380-480 V; 3P+N+E; konieczny wyłącznik różnicowo-prądowy (30mA).
 - 5 System filtracyjny: filtr z węglem aktywnym firmy Brita. Uwaga! Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zakamienioną wodą!
 - 6 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%.

