

# CARIMALI Kicco

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

- Klasyczny elegancki design i wysoka funkcjonalność.
- Sprawdzony model dedykowany do każdej kawiarni.
- Najwyższa jakość wykonania.



## Dostępne kolory



Czarny 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.



### 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 (7 w wersji LM)

5 lub 7(LM) programowalnych przycisków na każdą z grup.

## Opcje dodatkowe



### Regulacja temp. zaparzania

System mieszania wody umożliwiający ustawienie temp. zaparzania dla obu grup.



### Dozowanie zimnej wody

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



### Automatyczne spienianie mleka (wersja LM)

Automatyczne spienianie mleka w jednej z grup.



### Dysza Barista Steam

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



### Stylowe podświetlenie LED

Wzór na bokach maszyny oraz grupy zaparzące podświetlane w technologii LED.

## Dane techniczne

	1-GR	2-GR	3-GR
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	573x533x529 mm	793x533x529 mm	1013x533x529 mm
Interfejs	Wyświetlacz alfanumeryczny	Wyświetlacz alfanumeryczny	Wyświetlacz alfanumeryczny
Podświetlenie LED	-	Opcja	Opcja
Liczba przycisków	5/GR (7 wersja LM)	5/GR (7 wersja LM)	5/GR (7 wersja LM)
Pojemność bojlera pary	8 l	13,5 l	20 l
Podłączenie wody	Sieciowe	Sieciowe	Sieciowe
Waga	38 kg	54 kg	68 kg
Podgrzewacz do filiżanek	Nie	Nie	Nie
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)	1900 - 3377 W	2910 - 4193 W	4500 - 4850 W

## Dostępne akcesoria

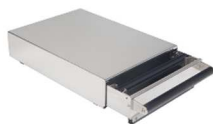
Młynek MACAP  
M42D



Młynek MACAP  
MXDZ



Szuflada na fusy  
(idealna pod młynek)



Tamper  
aluminiowy



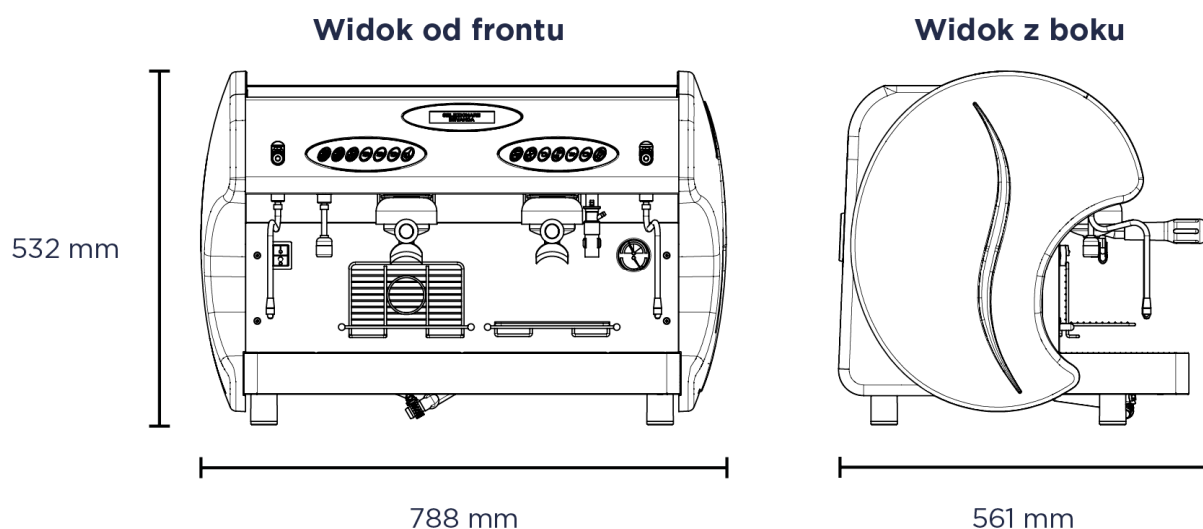
Dzbanek do  
spieniania



Termometr  
baristyczny



## Wymiary



## Schemat podłączeniowy

- 1 Odległość maszyny od ścian i przedmiotów musi wynosić min. 50 mm.
- 2 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
  - 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).
- 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%.

