

CARIMALI Optima

wersja **SOFT**

- Ⓢ Ekspres o dużej wydajności – do 400 kaw dziennie.
- Ⓢ Dedykowany sektorowi HoReCa i środowisku Office.
- Ⓢ Intuicyjny panel z tradycyjnymi przyciskami.
- Ⓢ Bardzo wysoka jakość i powtarzalność.

Dostępne kolory



Szary mat



Czarny mat



Perłowy



Czarny połysk Standard



Biały połysk Standard



Funkcje podstawowe



System pompy mleka MTT

Pompa mleka pozwala na odsunięcie lodówki od ekspresu (do 1,5m) przy zachowaniu stabilnych parametrów wydawanego napoju. Regulacja temperatury mleka.



Bardzo szybki układ młynków

Najszybszy w swojej klasie: do 8 g kawy na 2 sekundy. Wysoka odporność na temperaturę.



All in One Cleaning

Zautomatyzowany program czyszczenia ekspresu z możliwością zaprogramowania pory czyszczenia. Możliwość zaprogramowania wymuszenia czyszczenia ekspresu.



CARImilk Static

Manualna regulacja dopływu powietrza zapewnia idealnie spienienie mleka.



CoffeeCreator

Oprogramowanie na komputer umożliwiające ustawienie parametrów maszyny.



Sprawdzona konstrukcja

Maszyna sprawdzona wśród wielu klientów, którzy cenią ją za niezawodność i wysoką produktywność.

Opcje dodatkowe



Wersja samoobsługowa

Brak dodatkowych dysz pary oraz wrzątku, blokady tacy ociekowej, zamykane na klucz pojemniki produktów, opcjonalny pozycjoner kubka.



FridgePlus

Kompatybilność urządzenia z lodówką: wykrywanie temp. mleka oraz blokada napojów mlecznych (brak mleka).



Cup Sensor

Wykrywanie obecności i rozmiaru podstawionego kubka.



Dysza Barista Steam Wand

Najbardziej zaawansowana dysza z wbudowanym czujnikiem temperatury.



Card Reader

Czytnik kart zbliżeniowych dla pracowników.

Dane techniczne

	Optima Soft Plus	Optima Soft	Optima Ultra
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	324x814x560 mm	324x814x560 mm	324x814x560 mm
Waga	48 kg	48 kg	48 kg
Wysokość wylewki (regulacja teleskopowa)	94 - 194 mm	94 - 194 mm	94 - 194 mm
Pojemność pojemnika na kawę	2 x 1,3 kg	2 x 1,3 kg	2 x 1,3 kg
Młynki	Stalowe żarna płaskie, 64 mm	Stalowe żarna płaskie, 64 mm	Stalowe żarna płaskie, 64 mm
Pojemność pojemnika na fusy	60 porcji	60 porcji	60 porcji
Pojemność bojlera kawy	1 l	1 l	1 l
Pojemność bojlera pary	1,8 l	1,8 l	1,8 l
Pojemność grupy zaparzającej	8 - 16 g	8 - 16 g	8 - 16 g
Interfejs	7" ekran dotykowy	8+2 przyciski, 4,3" ekran TFT	10" ekran dotykowy
Zasilanie	200V; 50/60Hz 220 - 240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz	200V; 50/60Hz 220 - 240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz	200V; 50/60Hz 220 - 240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	3700 - 5900W	3700 - 5900W	3700 - 5900W
Protokół komunikacyjny	MDB, RS232	MDB, RS232	MDB, RS232
Dostępne Wersje	ES; ES+FM	ES; ES+FM	ES; ES+FM

Dostępne akcesoria

Lodówka Plus



Podgrzewacz do filiżanek



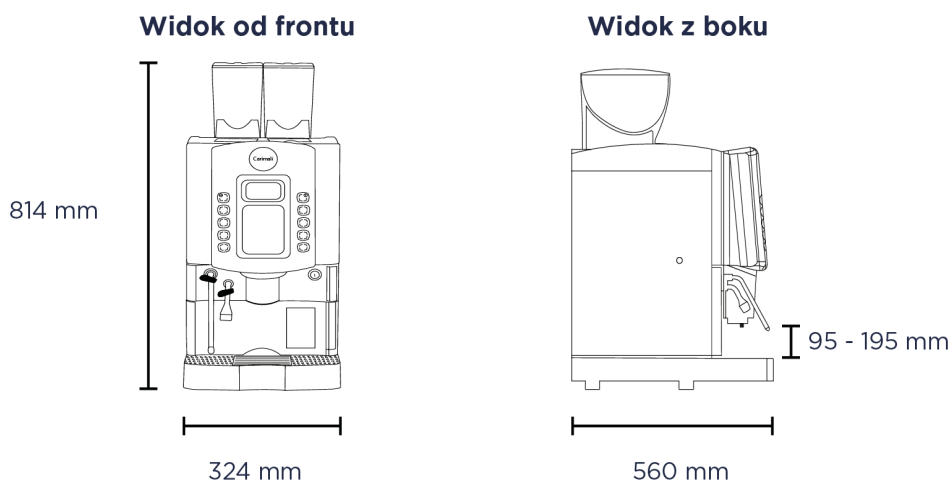
Moduł Choco



Systemy płatności



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 Podłączenie elektryczne siłowe: 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%.

