



EVOK

wersja 2-GR, 3-GR

- Idealny wybór dla baristów poszukujących łatwości obsługi i monitorowania funkcjonalności ekspresu.
- Wbudowana telemetria umożliwiająca śledzenie statystyk oraz zdalny dostęp.
- Przygotowywanie napojów mlecznych nigdy nie było prostsze!



Dostępne kolory



Czarny mat



Czarno złoty

Funkcje podstawowe



Ekran dotykowy

Ekspres wyposażony jest w przejrzysty ekran dotykowy przedstawiający kluczowe parametry napojów oraz statystyki.



Tacka ociekowa

Tacka ociekowa dostosowana zarówno do filiżanek jak i kubków na wynos.



Zawsze zimna dysza

Izolowana dysza pary dzięki czemu zawsze pozostaje chłodna w dotyku.



Podświetlenie LED

Tradycyjny włoski design maszyny uzupełnia nowoczesne podświetlenie LED z możliwością ustawienia koloru.



Energooszczędny

Zarządzaj funkcją ograniczonego grzania bojlera w czasie gdy ekspres nie jest używany.



Automatyczny cykl czyszczenia

Bardzo prosty w użyciu tryb samodzielnego czyszczenia zapewniający wysoką higienę.

Opcje dodatkowe



Telemetria

System telemetryczny umożliwiający zdalne połączenie z urządzeniem. Użytkownik ma dostęp do statystyk wykonanych napojów oraz możliwość zmiany ustawień ekspresu.



Automatyczny spieniacz

Ekspres może być wyposażony aż w 2 automatyczne spieniacze do mleka! Za jednym przyciśnięciem maszyna wyda kompletny produkt składający się z espresso i spienionego mleka.



Dysza Barista

Inteligenta dysza pary, która automatycznie spienia mleko do zadanej temperatury i tekstury. Spienianie idealnego mleka nigdy nie było prostsze!

Dane techniczne

	2-GR	3-GR
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	730x450x580 mm	950x450x580
Interfejs	Przyciski wydawania na każdej z grup + 4,3" ekran dotykowy	
Podświetlenie LED	Tak	
Pojemność bojlera pary	11 l	16 l
Podłączenie wody	Z sieci	
Waga	62 kg	78 kg
Podgrzewacz do filiżanek	Nie	
Zasilanie	220/240 V; 50/60Hz 380/400 V; 50/60Hz	220/240 V; 50/60Hz 380/400 V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	2800 - 3500W (MONO), 4500W (TRI)	4000 W (MONO), 6000 W (TRI)

Dostępne akcesoria

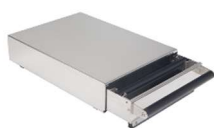
Młynek
SLINGSHOT



Młynek MACAP
MXDZ



Szuflada na fusy
(idealna pod
młynek)



Tamper
aluminiowy



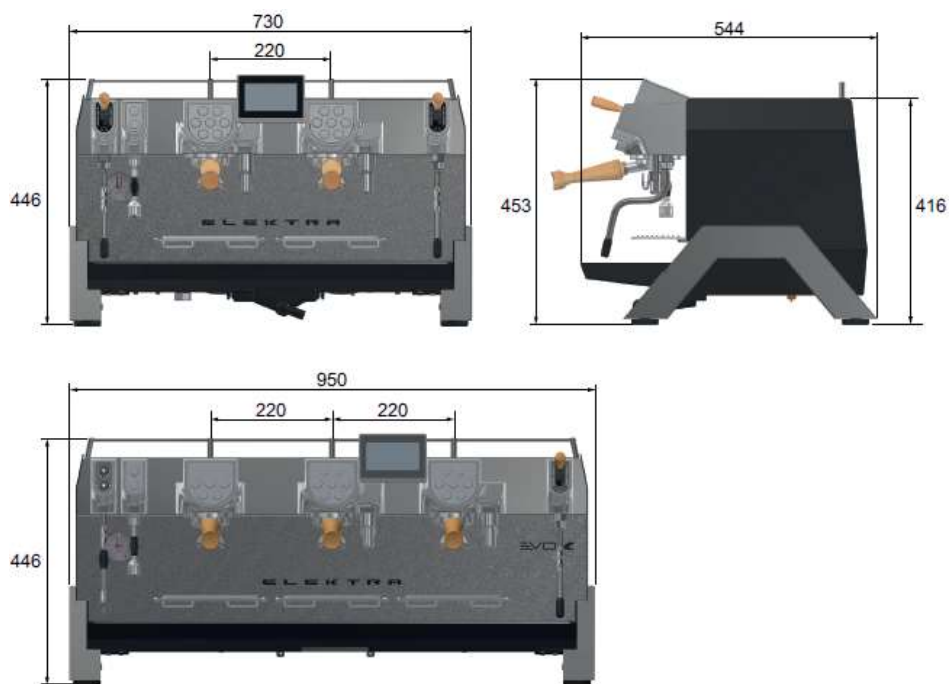
Dzbanek do
spieniania



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 a. P 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 różnicowoprądowy (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%.

