



Indie

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

- ☉ Tradycyjny ekspres do kawy dla najbardziej wymagających baristów/coffee roasterów.
- ☉ Doskonała maszyna w średnich i dużych obiektach kawiarnianych.
- ☉ Gwarantowana najwyższa jakość wykonania i ekstrakcji espresso.



Dostępne kolory



Chrom + Czerń
z podświetleniem
LED

Funkcje podstawowe



Wysoka moc

Maszyna wyposażona w duży bojler parowy gwarantujący wysoką produktywność i stabilność podawanej pary.



Niezależne zarządzanie grupami

Możliwość ustawiania temp. zaparzenia niezależnie dla każdej z grup, również w czasie rzeczywistym.



Ustawianie ciśnienia pary

Użytkownik posiada możliwość regulacji (pokręteł obok dyszy) ciśnienia pary w zakresie od 0.8 do 1.8 bara.



Zawsze zimna dysza

Izolowana dysza pary dzięki czemu zawsze pozostaje chłodna w dotyku.



Ekran dotykowy

Każda z grup wyposażona jest w ekran dotykowy przeznaczony do zarządzania parametrami parzenia.



Podświetlenie LED

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



Podgrzewacz filiżanek

Maszyna posiada zintegrowany podgrzewacz do filiżanek.



Tacka ociekowa

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

Opcje dodatkowe



System MFS

Użytkownik wkłada jedynie dyszę pary do dzbanka z mlekiem, a resztę robi za niego maszyna. Od ciepłego mleka po spienione z idealną teksturą do wykonania LatteArt.

Dane techniczne

	2-GR	3-GR
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	865x465x561 mm	1077x465x561 mm
Interfejs	Ekran dotykowy dla każdej grupy	Ekran dotykowy dla każdej grupy
Podświetlenie LED	Tak	Tak
Pojemność bojlera pary	12 l	16 l
Podłączenie wody	Sieciowe	Sieciowe
Waga	71 kg	86 kg
Podgrzewacz do filiżanek	Tak	Tak
Zasilanie	230-400V; 50/60Hz	230-400V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	3500 W	5500 W

Dostępne akcesoria

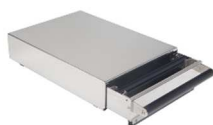
Młynek
SLINGSHOT



Młynek MACAP
MXDZ



Szuflada na fusy
(idealna pod
młynek)



Tamper
aluminiowy



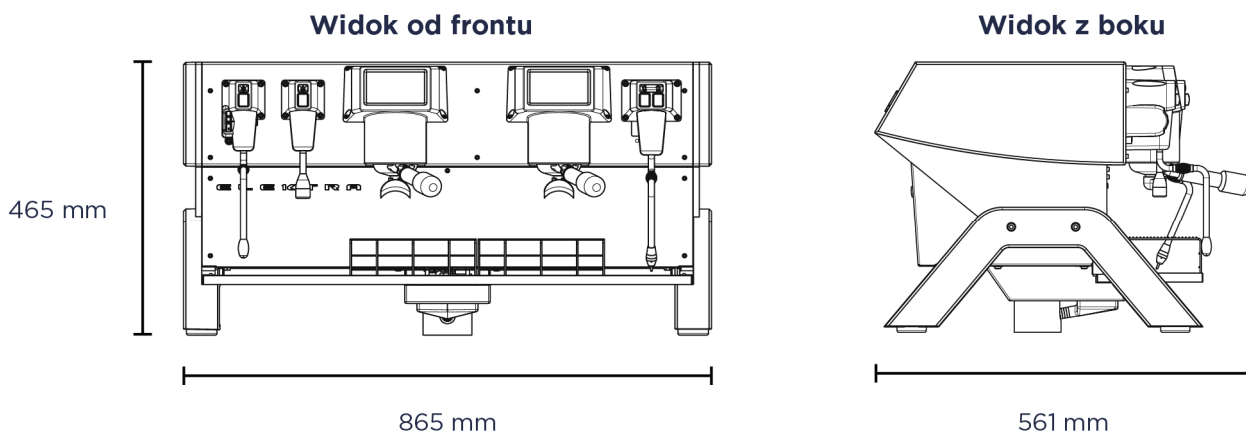
Dzbanek do
spieniania



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 (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%.

