



KULTURA PARZENIA KAWY DLA BARISTY I PASJONATA

Tradycyjne ekspresy do kawy dla
branży HoReCa

We keep your business awake.

Profesjonalizm w pełnej krasie.

Tradycyjny ekspres Diva Pro pozwala na przygotowanie klasycznych specjałów kawowych na najwyższym poziomie. Kontrolę ułatwia wbudowany ekran dotykowy. Technologia oparta na jednym bojlerze oferuje niemal nieograniczoną wydajność, a jednocześnie łączy ją z korzyściami systemu multi-bojlerowego; dla każdej grupy można ustawić inną temperaturę. Nawet najmniejsze wahania temperatury podczas ekstrakcji zostały całkowicie wyeliminowane.

Poza doskonałą kontrolą i energooszczędnością Carimali Diva Pro wyróżnia się szykownym designem w stylu retro oraz eleganckim podświetleniem, którego kolory można dowolnie ustawiać. Diva Pro występuje w wersji z automatycznym Cappuccinatore oraz opcjonalną dyszą Barista Steam. Standardowo ekspres dostępny jest w kolorach eleganckiej czerni i matowej szarości.



Cappuccinatore

 COFFEMA	2-grupowy	3-grupowy
Zasilanie	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Zabezpieczenie	3 x 16 A	3 x 16 A
Moc	4.300 W	5.500 W
Wysokość wylewki	145 mm	145 mm
Przyłącze wodne	3/8"	3/8"
Pojemność bojlera	11,5 l	16,0 l
Waga netto	71 kg	88 kg
Waga brutto	89 kg	110 kg
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	800 x 574 x 515	1.020 x 574 x 515



2-3-grupowy



400 Volt

Dostępne kolory: czarny mat & szary mat

CXD**CXDT**

Nasza formuła pięciu M - niezawodne akcesoria.

Miłośnik kawy, Maszyna, Młynek, Mieszanka ziaren i Mleko - pięć niezbędnych składników decydujących o jakości oferowanej kawy. W chwili wybrania odpowiedniej maszyny pozostaje jeszcze wybór młynka - te oferowane przez nas to najwyższej klasy produkty zapewniające pełną kontrolę i stały poziom mielenia ziarna. Pożądane parametry mleka i jego świeżość zapewnią profesjonalne chłodziarki o pojemności do 5 litrów, które doskonale komponują się z naszymi ekspresami tradycyjnymi. Tobie, Miłośniku kawy, pozostaje tylko wybrać idealną Mieszankę ziaren.

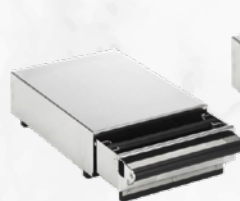
**COFFEMA****Młynki do kawy**

 COFFEMA	CX/CXA/CXD	CXDT
Zasilanie	230 V	230 V
Moc	400 W	480 W
Pojemność zbiornika	ca. 1,4 kg	ca. 1,4 kg
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	220 x 600 x 370	230 x 600 x 370

**COFFEMA****Chłodziarki**

 COFFEMA	KS1 (czarna lub biała)	KS5
Zasilanie	230 V	230 V
Pojemność	1 l	5 l
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	150 x 315 x 270	204 x 330 x 430

Szuflady na fusy (szer. x wys. x głęb.)

Szuflada na fusy S
230 x 110 x 400Szuflada na fusy M
320 x 110 x 450

Legenda

Instalacja w
cenie12 miesięcy
gwarancji

220 V



400 V

Tradycja w kompaktowej formie.

Carimali Bubble nazwę zawdzięcza zgrabnym krągłościom swej obudowy. Modna stylistyka idzie w parze z szerokim wachlarzem specjalów kawowych jakie może przygotować. Wszystkie napoje zaczynają się oczywiście od bezbłędnie wydobytego aromatu i body espresso. Kompaktowy uchwyt filtra punktuje tradycyjnymi kształtami. Przyciągające wzrok linie i umiejętne zestawienie akcentów retro szczególnie urzeka w wydaniu czarny mat. Carimali Bubble dostępny jest w wersji 1-2-3-grupowej. Wszystkie komponenty są produkowane

z wysokiej jakości materiałów i przekonują swoją wydajnością: automatyczna regulacja dozy, elektroniczne ustawienie pre-infuzji, dwie dysze pary (dla wersji 2-3 grupowej), dwie programowalne temperatury gorącej wody i pełna kontrola wody w bojlerze za pomocą wyświetlacza. Opcjonalnie istnieje możliwość zamówienia zintegrowanego podgrzewacza filiżanek. Korzystny stosunek ceny do jakości i cała masa możliwości w tak małym urządzeniu sprawiają, że Carimali Bubble to najczęściej wybierane urządzenie do małych kawiarni i punktów gastronomicznych.



1-grupowy

COFFEMA	1-grupowy	2-grupowy	3-grupowy
Zasilanie	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Moc	1.850 W	3.050 W	4.350 W
Wysokość wylewki	83 mm	83 mm	83 mm
wysokość wylewki (wysoka wersja)	133 mm	133 mm	133 mm
Przyłącze wodne	3/8"	3/8"	3/8"
Pojemność bojlera	4 l	11 l	14 l
Waga netto	25 kg	46 kg	61 kg
Waga brutto	42 kg	60 kg	83 kg
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	355 x 497 x 515	722 x 497 x 515	942 x 497 x 515

1-3-grupowy



3-grupowy



400 Volt

Dostępny w kolorze; czarny mat i biały.



2-grupowy



COFFEMA Carimali Eta Beta

Niezawodny klasyk.

Szykowne wykończenie Carimali Eta Beta, zbudowanego ze stali nierdzewnej, wywołuje uśmiech na twarzach bardziej doświadczonych baristów. Ten konwencjonalny ekspres to legenda wśród tradycyjnych ekspresów Carimali dzięki wysokiej niezawodności i jakości wykonania w połączeniu z funkcjonalnością, jaką daje wyświetlacz i Cappuccinatore w standardzie.



Barista Steam

Odważna konstrukcja Carimali Kicco sprawia, że ekspres automatycznie staje się ozdobą każdej kawiarni i baru. Panele boczne i wylewki mogą opcjonalnie zostać oświetlone panelami LED. Kicco standardowo występuje z wbudowanym Cappuccinatore. Dla ułatwienia obsługi manualną dyszę pary można zastąpić półautomatycznym systemem Barista Steam. Wyświetlacz daje możliwość zaprogramowania tekstury i ilości spienionego mleka, która wydobywa się z Cappuccinatore. W efekcie pozwala to na bardziej efektywne wykorzystanie ekspresu podczas dużego natężenia ruchu i ogranicza straty na mleku.



2-grupowy

2-3 grupowy

3 grupowy



400 Volt

Dostępny w kolorze: Inox

COFFEMA	2-grupowy	3-grupowy
Zasilanie	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Moc	3.500 + 350 W	4.500 + 350 W
Wysokość wylewki	145 mm	145 mm
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	658 x 525 x 550	878 x 525 x 550



COFFEMA Carimali Kicco



2-grupowy

1-3 grupowy

3 grupowy



400 Volt

Dostępny w kolorze; czarny mat



1-grupowy

COFFEMA	1-grupowy	2-grupowy	3-grupowy
Zasilanie	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Moc	2.800 + 350 W	3.500 + 350 W	4.500 + 350 W
Wysokość wylewki	145 mm	145 mm	145 mm
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	573 x 529 x 533	793 x 529 x 533	1.013 x 529 x 533



2-3 grupowy



400 Volt

Dostępny w kolorze; czarny lub biały



 COFFEMA	2-grupowy	3-grupowy
Zasilanie	400 V, 50/60 Hz	400 V, 50/60 Hz
Moc	3.500 + 800 W	5.500 + 800 W
Przyłącze wodne	3/8"	3/8"
Pojemność bojlera	12 l	16 l
Waga Netto	71 kg	86 kg
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	865 x 465 x 559	1.077 x 465 x 559

Maszyna z klasą.

Elektra Indie nie tylko dostarcza energii osobom pijącym kawę, ale jest także prawdziwym dynamitem wśród tradycyjnych ekspresów do kawy: doskonale łączy w sobie elastyczność i innowacyjność z wyrafinowanym wzornictwem i pierwszorzędną technologią ekstrakcji. Krótko mówiąc: to najwyższej klasy ekspres, który stanowi fundament dla wzrostu sprzedaży Twojego biznesu. O jego szczególnej elastyczności świadczą przede wszystkim indywidualnie regulowane temperatury wody dla każdej z grup, które mogą być zmieniane w zależności od potrzeb, nawet w trakcie procesu ekstrakcji. Ma też wiele do zaoferowania w zakresie innowacji, na przykład opatentowany system mleczny (MFS): mleko o idealnej temperaturze lub mleczna pianka

o delikatnej strukturze za jednym naciśnięciem przycisku. Wygląd wyświetlacza jest tak samo imponujący, jak przyciągający wzrok design. Ekran dotykowy przy każdej grupie oferuje monitorowanie czasu ekstrakcji, ciśnienia w kotle, temperatury wylotowej i wielu innych parametrów. Indywidualne ekrany dają również możliwość sterowania każdą grupą z osobna. Technika ekstrakcji zaimponuje nawet najbardziej wymagającym baristom: oprócz 12-litrowego bojlera pary Elektra Indie została wyposażona w termobloki przy każdej grupie, które dogrzewają wodę z niezwykłą szybkością i dokładnością. To tylko niektóre z wielu powodów, dla których powinieneś zamówić Elektra Indie już dziś!