

RQK33 PRO

Automatyczny ekspres do kawy RQK33 PRO z ekranem dotykowym | 2 zbiorniki instant | podłączenie do wody | 2 rodzaje mleka

Wyposażenie kawiarni > Ekspresy do kawy automatyczne



Opis

- Doskonałe espresso, cappuccino, latte macchiato, a teraz także gorąca czekolada – ekspres automatyczny do kawy RQK33 PRO wydobywa z kawy najgłębsze i najbardziej wyrafinowane smaki oraz aromaty. Nowy model RQK33 PRO to synonim profesjonalizmu i wszechstronności, idealny do lokali, restauracji i hoteli!
- Dzięki **dwóm pojemnikom na składniki instant**, możesz cieszyć się nie tylko wyśmienitą kawą, ale także **pysznią gorącą czekoladą**, wszystko za jednym naciśnięciem przycisku
- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorąca czekolada, gorąca, czekolada mleczna, mokka, gorące spienione mleko, gorąca woda oraz kawy podwójne: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji
- Ekspres daje szerokie spektrum możliwości ustawień własnych receptur, np. Cappuccino z kawą bezkofeinową i Cappuccino z kawą 100% Arabica, kawy z mlekiem, mlekiem sojowym, czy mlekiem w proszku - dany program można przypisać pod wybrany pojemnik z kawą lub zbiornik ze składnikiem instant
- **Dwa pojemniki na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg każdy**, pozwalają na zastosowanie dwóch rodzajów kaw
- **Dwa pojemniki instant z jednym mikserem o pojemności 2+1,5l** na czekoladę i mleko w proszku
- Zalecana dzienna produkcja to **200 kaw dziennie**, dzięki czemu ekspres idealnie sprawdzi się na stacji benzynowej, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy barach, czyli w miejscach gdzie najbardziej zależy nam na wykonaniu szybkiej i wyśmienitej kawy
- Możliwość zapisania do 100 dodatkowych własnych unikatowych receptur z bardzo szerokim spektrum modyfikacji parametrów
- **Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji**: wielkość kawy w ml, moc kawy, długość zaparzania, siła ścisłu krążków kawowych, długość wstępnego zaparzania, ilość pianki mlecznej, ilość spienionego mleka, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, pojemność wody we wstępnym zaparzaniu, czas wydawania mleka, regulacja objętości pianki w napoju
- **Wyposażony w duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz** o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach. Wzbogacony o trójkolorowe oświetlenie ambientowe wzdłuż krawędzi ekranu. Napoje w menu są przedstawione graficznie, co maksymalnie ułatwia obsługę ekspresu. Na wyświetlaczu możemy ustawić dowolną ilość kaw, które będą dostępne za jednym dotknięciem
- **System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury**
- **Dwa młynki z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm** pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali (regulowane pokrętkiem)
- Bardzo cicha praca młynków w porównaniu z innymi modelami dostępnymi na rynku



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny

- Wylewka o wysokości 165 mm z składaną podstawką pozwala na wygodne zaparzanie kawy w filiżankach oraz w wysokich szklankach
- Ekspres idealnie nadaje się do parzenia zielonej herbaty lub innych herbat
- Pojemnik na fusy z czujnikiem pomieści do 40 krążków kawowych z możliwością zastosowania zestawu zsykowego, gdzie krążki kawowe trafiają prosto do pojemnika umieszczonego w szafce pod ekspresem, eliminując częste opróżnianie pojemnika na fusy - idealne zastosowanie dla lokali o dużym ruchu!
- Tacka ociekowa o pojemności 0,6l
- **Możliwość podpięcia ekspresu bezpośrednio do przyłącza wody oraz odpływu, dzięki czemu nie musimy co chwilę uzupełniać zbiornika na wodę**
- **Funkcja telemetrii** w ekspresie pozwala sprawdzać wykonane procesy konserwacyjne w ekspresie i efektywnie zaplanować jego przeglądy techniczne
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie. Animacje instruktażowe i automatyczne powiadomieniem, ułatwiają utrzymanie urządzenia w idealnym stanie
- **Wymowana grupa zaparzająca 7-14 g** umożliwia regularnie czyszczenie, co znacznie wpływa na dłuższą żywotność urządzenia i jego mniejszą awaryjność
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć
- Możliwość podpięcia do zewnętrznej lodówki na mleko – świeże mleko jest pobierane za pomocą wężyka
- Oddzielna wylewka symultaniczna wody

W ZESTAWIE:

- instrukcja obsługi
- zestaw zsykowy z otworem wylotowym
- wąż do przyłączenia wody
- wąż do odpływu
- kabel zasilający

AKCESORIA DODATKOWE:

- **RQM90** - lodówka na mleko
- **Moduł płatniczy MDB** do obsługi wszystkich płatności: kartą płatniczą, debetową, kredytową, płatności mobilnej, NFC, zbliżeniowej oraz kody QR - za dopłatą
- **CC60** - Tabletki czyszczące, opakowanie 60szt.
- **ASCOR Express** - środek czyszczący do spieniaczy do mleka 1l

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	350x620x560
Ilość młynków	2
Ilość zbiorników na kawę [szt]	2
Pojemność zbiorników na kawę [kg]	1
Ilość zbiorników instant	[szt]: 2
Pojemność zbiorników instant [l]	2 + 1,5
Pojemność zbiornika na wodę [l]	4
Wysokość wylewki [mm]	165
Zalecana wydajność [ilość kaw/dzień]	200
Podłączenie do wody z sieci	tak
Pobieranie wody z zewnętrznego zbiornika	tak
Podłączenie do odpływu	tak
Zestaw zsykowy z otworem wylotowym	tak
Kolor	czarny
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	2,7
Waga [kg]	35

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.