

CB2x10W

Ekspres przelewowy Animo ComBi-line | 980x470x790 mm | 6,28 kW | CB2x10W

Wyposażenie kawiarni > Ekspresy do kawy przelewowe



Opis

- Ekspres przelewowy Animo ComBi-Line pozwala na przygotowanie dużej ilości kawy lub herbaty w krótkim odstępie czasu
- Sprzęt przeznaczony do hoteli, restauracji, cateringu i wszelkich eventów, szkół, szpitali, przeróżnego rodzaju lokali gastronomicznych
- Automatyczne podtrzymywanie zaparzonego naparu kawy w temperaturze 80-85 °C, dzięki czemu kawa dłużej zachowuje walory smakowe
- Dotykowy wyświetlacz z opcją wyświetlania własnego logo lub innych elementów marketingowych
- Przyjazny w obsłudze interfejs wyświetlający wskazówki dotyczące prawidłowych ustawień dozowania kawy, w przypadku awarii informujący nas o dalszym postępowaniu i danych kontaktowych do serwisu
- Licznik kaw - dzienny i ogólny
- Możliwość konfiguracji timerów, zaplanowania czasu rozpoczęcia zaparzania, a także śledzenia jego postępu na ekranie wyświetlacza
- **Powiadomienie dźwiękowe i na ekranie wyświetlacza** informujące o zakończeniu parzenia kawy
- **Możliwość wstępnego zaparzenia kawy, a także zaparzania pulsacyjnego, które pozwala na kontrolę prędkości przepływu wody**
- System szybkiego filtrowania - pozwalający na doskonałej jakości ekstrakcję przy równoczesnym szybkim zaparzaniu
- Możliwość zakupu opcjonalnego specjalnego filtra do herbaty z rurką do napełniania
- Ekspres posiada **oddzielny bojler na gorącą wodę** z osobną wylewką, kranikiem dozującym gorącą wodę z możliwością ustawienia temperatury wody
- **Tryb energooszczędny** pozwalający na minimalizację zużycia energii przez sprzęt w przypadku bezczynności
- **Zwycięzca nagrody Red Dot Design** - prestiżowej nagrody w dziedzinie designu
- Termos wyposażony w oświetlenie LED, system podgrzewania i pokrywę izolacyjną, w celu utrzymania idealnej temperatury napojów
- W zestawie z ekspresem w standardzie dwa izolowane termosy wykonane ze stali nierdzewnej
- Filtr Combi wykonany z syntetycznego materiału
- Ekspres występujący także w różnych wersjach, pojedynczych i podwójnych, z termosami po pojemności 5, 10, 20, 40 litrów, z wylewką gorącej wody
- Zabezpieczenie chroniące przed wyciekami wody z kranu
- Solidna obudowa ekspresu, łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu higieny konstrukcja
- Duża wydajność i szybkość przy maksymalnej prostocie użytkowania
- Wersja z dwoma termosami z wylewką gorącej wody

Wyposażenie dodatkowe

- **CB-TEA10** - specjalny filtr do herbaty z rurką do napełniania do termosu 10 litrowego
- **CB-TP** - zabezpieczenie ze stali nierdzewnej do wylewki termosu
- **CB-COL** - zatrzask do pokrywy termosu
- **CB-EDT** - dodatkowy kran z tyłu termosu (bez szkła wodowskazowego)

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	980x470x790
Pojemność termosu [l]	20
Pojemność bojlera gorącej wody [l]	5,6
Wydajność [filiżanki/h]	480
Wydajność [l]	60
Wydajność gorącej wody [l/h]	60
Maksymalna ilość dozowanej wody w jednym cyklu [l]	4,1
Wysokość wylewki [mm]	185
Czas zaparzania 10 litrów [min]	~10
Moc [kW]	6,28
Zasilanie [V]	400
Podłączenie do wody	TAK
Waga [kg]	63

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

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



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny