

CB2x40

Ekspres przelewowy Animo ComBi-line | 1320x685x975 mm | 18,38 kW | CB2x40

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
- **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 jeden izolowany termos wykonany 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 wykonana ze stali nierdzewnej, łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu higieny konstrukcja
- Duża wydajność i szybkość przy maksymalnej prostocie użytkowania
- Wersja podwójna ekspresu przelewowego

Wyposażenie dodatkowe

- **CB-TEA40** - specjalny filtr do herbaty z rurką do napełniania do termosu 40 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]	1320x685x975
Pojemność termosu [l]	80
Wydajność [filiżanki/h]	1440
Wydajność [l]	180
Wysokość wylewki [mm]	158
Czas zaparzania 40 litrów [min]	~14
Moc [kW]	18,38
Zasilanie [V]	400
Podłączenie do wody	TAK
Waga [kg]	100

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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny