CB1x5WL

Ekspres przelewowy Animo ComBi-line | 505x470x700 mm | 3,43 kW | CB1x5WL

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 minimalizacje 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 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 wyciekiem wody z kranu
- Solidna obudowa ekspresu, łatwa w czyszczeniu i utrzymania higieny konstrukcja
- Duża wydajność i szybkość przy maksymalnej prostocie użytkowania
- Wersja LW ekspresu przelewowego - termos znajduje się po lewej stronie, wylewka gorącej wody po prawej

Wyposażenie dodatkowe

- **CB-TEA5** - specjalny filtr do herbaty z rurką do napełniania do termosu 5 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]	**505x470x700**
Pojemność termosu [l]	**5**
Pojemność bojlera gorącej wody [l]	**4,2**
Wydajność [filiżanki/h]	**240**
Wydajność [l]	**30**
Wydajność gorącej wody [l/h]	**33**
Maksymalna ilość dozowanej wody w jednym cyklu [l]	**2,6**
Wysokość wylewki [mm]	**185**
Czas zaparzania 5 litrów [min]	**~10**
Moc [kW]	**3,13**
Zasilanie [V]	**230**
Podłączenie do wody	**TAK**
Waga [kg]	**44**

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.