CB1x20L

Ekspres przelewowy Animo ComBi-line | 645x500x895 mm | 9,18 kW | CB1x20L

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

Wyposażenie dodatkowe

- **CB-TEA20** - specjalny filtr do herbaty z rurką do napełniania do termosu 20 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]	**645x500x895**
Pojemność termosu [l]	**20**
Wydajność [filiżanki/h]	**480**
Wydajność [l]	**60**
Wysokość wylewki [mm]	**185**
Czas zaparzania 20 litrów [min]	**~14**
Moc [kW]	**9,18**
Zasilanie [V]	**400**
Podłączenie do wody	**TAK**
Waga [kg]	**67**

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.