

Café Racer



SANREMO
COFFEEMACHINES

Take a ride,
explore its essence

SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII
Izolacja oraz inteligentny sposób wykorzystania energii, pozwala na jej zaoszczędzenie w 30%



WOLUMETRYCZNA POMPA WYDAJNOŚĆ
Wysokie ciśnienie na stałym poziomie w każdych warunkach (79.3 US gal - 300 l/h)
Precyzyjny układ wolumetryczny pozwala dokładnie zaprogramować maszynę



WYDAJNOŚĆ PARY
Jedwabiste mleko w dużej pojemności



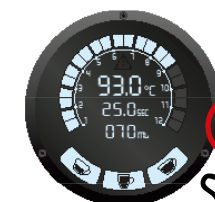
PROSTY SERWIS
Łatwy dostęp do wewnętrznych części dla szybkiej i prostej naprawy



SOFT PRE-INFUZJA
Flowactiv system: precyzyjna kontrola przepływu wody i czasu pre-infuzji



WSZYSTKO POD KONTROLĄ
Cyfrowy wyświetlacz do kontroli wszystkich parametrów



Smart-touch osobne ustawienia dla grup



SERCE ZE STALI

- Dla max. termostabilności:
- Grupy ze stali AISI 316L (waga 8 kg każdy)
- Portafiltery ze stali AISI 316L
- Boilery ze stali AISI 316



REGULOWANA POWIERZCHNIA PRACY
Innowacyjny "All in one" system pozwala pracować na różnej wysokości filiżanek i kubków.



Charakterystyka



GRUPY AISI 316L
Z 8 kg STALI NIERDZEWNEJ Projekt Sanremo, wyjątkowa stabilność temp. Maksymalna odporność na utlenianie i osady z kamienia.



PORTAFILTER ZE STALI AISI 316L Z FILTREM "COMPETITION"
Projekt Sanremo, kształt i objętość wydobywa najlepszy smak i aromat.



DYSZE PAROWE ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 316L
Elastyczny system sterowania dyszami do produkcji i podażu pary.



DYSZE "COOL TOUCH" ZE STALI NIERDZEWNEJ AISI 316L
Odporne na oparzenia nawet w warunkach długotrwałego użytkowania, wyposażone w wyskokowydaje końcówki parowe "Latte Art"



PROGRAMOWANA ELEKTRONICZNIE PRE-INFUZJA
Pozwala zarządzać z 0.1 sec. precyzją przepływem wody przez krążek kawowy w 4 odmiennych profilach na każdą z grup.



NIEZALEŻNE DOSTOSOWANIE TEMPERATURY WODY
Precyzyjne ustawienia temperatury wody PID Infusion (ustawienie $\pm 0.5^\circ\text{C}$ stabilność temp. 0.2°C).



WYŚWIETLACZ
Kontrola wszystkich funkcji, temperatury, ciśnienia i poziomów.



WYŚWIETLACZ NA GRUPIE
Kontrola wszystkich parametrów ekstrakcji kawy.



MIX GORĄCEJ WODY
Ciągłe mieszanie świeżej wody z parą i wodą w boilerze, polepsza jej skład chemiczny i wartości smakowe.



WYSOKO WYDAJNA POMPA WOLUMETRYCZNA 300 l/h ***
Gwarantuje stałe ciśnienie we wszystkich warunkach użytkowania maszyny (długotrwałe użytkowanie i równoczesne korzystanie z kilku funkcji i grup).



ELEKTRONICZNY CZUJNIK CIŚNIENIA PARY
Czujnik z precyzją 0.02 bar umożliwiający wybranie ciśnienia i pary w boilerze i utrzymanie stałego poziomu we wszystkich warunkach użytkowania.



PROGRAMOWANIE TEMP. PODGRZEWACZA FILIŻANEK



REGULOWANA WYSOKOŚĆ
Innowacyjny system, który pozwala dostosować wylewki do pracy na filiżankach i kubkach o każdym kształcie i wysokości.



PODŚWIETLENIE LED POWIERZCHNI PRACY
Umożliwia sprawne działanie w każdych warunkach oświetlenia.



AUTO-DIAGNOZA, STATYSTYCZNE DANE, PLANOWANIE KONSERWACJI
Planowanie konserwacji urządzenia w zależności od ilości zużytej wody lub wyprodukowanych kaw.



FUNKCJE AUTO-ON, AUTO-OFF I DAY-OFF
Programowalny włącznik/wyłącznik czasowy.



PROFESJONALNY CYKL CZYSZCZĄCY
Automatyczny cykl czyszczący dla każdej z grup.



WYMIANA WODY W BOILERZE
Zapewnia optimum składu chemicznego wody i odpowiednią mineralizację.



Opcje



* NAKED PORTAFILTERS



** WYSOKIEJ MOCY KOŃCÓWKI DYSZY PARY



*** POMPA ZEW.



SANREMO
COFFEEMACHINES

_ Born to run

The maximum result in the cup,
one coffee after another



_ Enjoy your ride



Po więcej informacji o urządzeniach
Sanremo prosimy o kontakt
info@sanremomachines.pl



SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO Oddział Polska
W. Syrokomli 46
51141 Wrocław - POLSKA
T +48 665 871 033
F +48 71/ 758 45 19
www.sanremomachines.pl