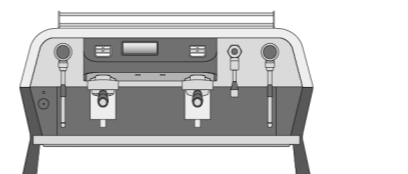


F18 MB



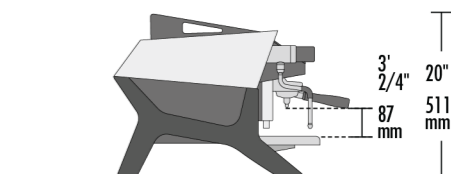
Versiones



35' 1/2" / 901 mm

2 group CR

- 2 grifos de vapor
- 1 grifos de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 2 portafiltros para dos tazas

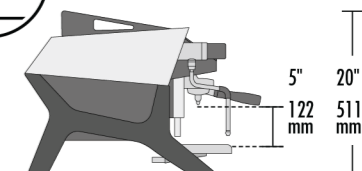
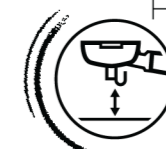


23' 1/4" / 589 mm

25' 1/2" / 647 mm

3' 2/4" / 87 mm

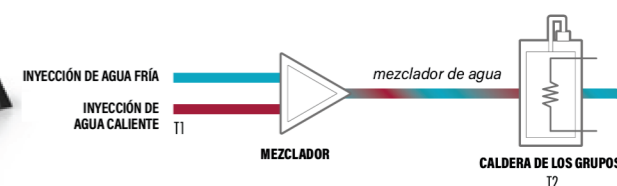
20" / 511 mm



5" / 122 mm

20" / 511 mm

✓ VERSIÓN ALTA



✓ SISTEMA DE MULTICALDERAS

Cada grupo tiene una caldera dedicada alimentada por agua precalentada gracias a la mezcla de agua fría y caliente proveniente de los intercambiadores de calor; el grupo se mantiene a la temperatura ideal mediante una resistencia específica, que garantiza una regulación térmica perfecta.



Datos técnicos

		2 group
Voltaje	V	220-240 1N
Entrada máxima de la caldera / potencia de la resistencia de la caldera de vapor	kW	5.4 / 3.5
		6.3 / 4.5
		7.3 / 5.5
Capacidad de la caldera de vapor	lt	8.6
Potencia de la bomba	kW	0.15
Capacidad de caldera	lt	1
Potencia del elemento de la caldera	kW	1
Potencia del calentador de tazas	kW	0.20
Peso neto	lb / kg	182 / 82.5
Peso bruto (con caja de envío)	lb / kg	241.5 / 109.5

Colores

	Negro matte	RAL 9005
	Blanco/Negro matte	RAL 9003 9005
	Azul/Negro matte	RAL 5024 9005

Estabilidad en vuelo

Listo para despegar

4

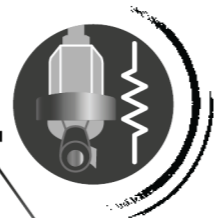


ACOPLAMIENTO RÁPIDO DE VAPOR

El nuevo botón de media vuelta con función de PURGA INTEGRADA, permite una precisión extrema limitando el estrés físico.

GRUPO DE ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura establecida.



ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL

Constancia en la temperatura controlada electrónicamente ($\pm 0.2^\circ\text{C}$).



SISTEMA DE AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de componentes y electrónica inteligente para máxima eficiencia energética.



ACERO INOXIDABLE "COLD TOUCH"

Función antiquemaduras equipada con terminales de vapor de alto rendimiento para "Latte Art".



PATAS DE ALUMINIO FUNDIDO A PRESIÓN

Soporte de la máquina hecho de aluminio fundido a presión.

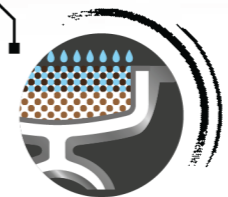


GESTIÓN DE ALARMAS DE OPERACIÓN

Menú dedicado para registros de fallos y alarmas.

PRE-INFUSIÓN SUAVE

Sistema Flowactive: para un control preciso del flujo de agua y el tiempo de pre-infusión.



5

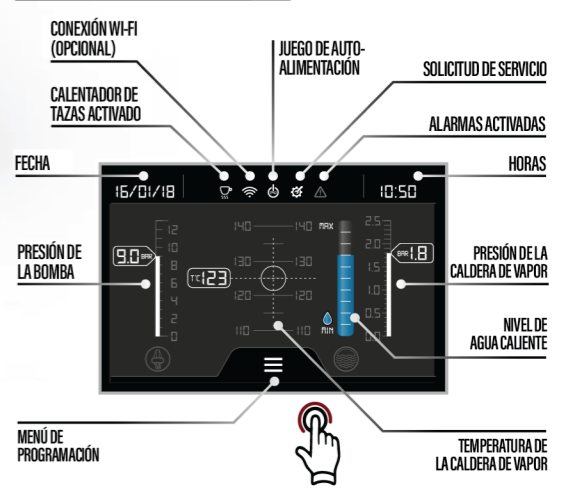
Teclado estándar de 7 selecciones.



Teclado estándar de 5 selecciones.



PANTALLA TÁCTIL MULTIFUNCIÓN



Características

- AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MIXTA PARA TÉ E INFUSIONES**
Mezcla inmediata de agua fría/caliente para una mejor calidad química y organoléptica.
- TEMPERATURA DE CALDERA CON RELÉ ESTÁTICO**
Permite regular la temperatura de la manera más precisa posible.
- TEMPERATURA DE CALDERA CON RELÉ ESTÁTICO**
Garantiza una excelente estabilidad y precisión térmica, asociada a la resistencia a la oxidación y a la acumulación de cal.
- REGULACIÓN INDEPENDIENTE DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DE CAFÉ**
Máxima precisión de temperatura y constancia en la distribución.
- PRE-INFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE**
Permite el control con una tolerancia de 0,1 segundos del flujo de agua que humedece la cama de café, con la programación de 4 perfiles diferentes para cada grupo.
- ASIS 316L LANZA DE VAPOR DE ACERO INOXIDABLE "COOL TOUCH"**
Función antiquemaduras incluso en condiciones de uso prolongado, equipada con terminales de vapor de alto rendimiento para "Latte Art".
- TEMPERATURA PROGRAMABLE DEL CALENTADOR DE TAZAS**
Permite mantener las tazas a la temperatura óptima en las más diversas condiciones climáticas.
- ILUMINACIÓN LED DEL ÁREA DE TRABAJO**
Permite trabajar de manera eficiente en cualquier condición de iluminación ambiental.
- FUNCIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO, APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA DE DESCANSO**
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/o horarios diarios.
- SISTEMA DE AHORRO DE ENERGÍA**
Aislamiento de componentes y electrónica inteligente para una eficiencia energética máxima.
- GRUPO DE ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL**
Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura establecida.
- SERVICIO FÁCIL**
Acceso rápido a las partes internas para un servicio técnico rápido y sencillo.
- CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO**
Proceso para la limpieza de los grupos de café.
- BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO**
Estabilidad de presión incluso con el uso prolongado y simultáneo de más de un grupo.
- FILTROS DE COMPETICIÓN**
Diseño exclusivo de Sanremo, con forma y volumen diseñados para capturar los mejores aromas y fragancias del café.
- TEMPCONTROL**
Para una estabilidad térmica muy alta ($\pm 0.2^\circ\text{C}$).
- ENJUAGUE DE GRUPOS**
Con una simple presión del botón, se dispensa una pequeña cantidad de agua para mantener el grupo siempre limpio.
- BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**
- TERMINAL DE VAPOR DE ALTA POTENCIA**
(diámetro de agujeros más grandes)
- PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE**
- PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE**
Sensor con una precisión de 0,02 bar que permite mantener constante la presión seleccionada y el vapor en la caldera en todas las condiciones de uso.

Opcional

- AUTOESPUMADOR**
Pico de vapor caracterizado por un sistema electrónico que permite montar y/o calentar la leche a la temperatura establecida.