

CARIMALI Optima

wersja **SOFT**

- ⦿ Ekspres o dużej wydajności – do 400 kaw dziennie.
- ⦿ Dedykowany sektorowi HoReCa i środowisku Office.
- ⦿ Intuicyjny panel z tradycyjnymi przyciskami.
- ⦿ Bardzo wysoka jakość i powtarzalność serwowanych napojów.

Dostępne kolory



Szary mat



Czarny mat



Perłowy



Czarny połysk
Standard



Biały połysk
Standard



Funkcje podstawowe



System pompy mleka MTT

Pompa mleka pozwala na odsunięcie lodówki od ekspresu (do 1,5m) przy zachowaniu stabilnych parametrów wydawanego napoju. Regulacja temperatury mleka.



Bardzo szybki układ młynków

Najszybszy w swojej klasie: do 8 g kawy na 2 sekundy. Wysoka odporność na temperaturę.



CARImilk Static

Manualna regulacja dopływu powietrza zapewnia idealnie spienienie mleka.



PowerCleaner

Specjalna funkcja pozwalająca na regularną wymianę wody w bojlerze pary oraz czyszczenie układu mleka wodą o wysokiej temperaturze.



CoffeeCreator

Oprogramowanie na komputer umożliwiające ustawienie parametrów maszyny.



Sprawdzona konstrukcja

Maszyna sprawdzona wśród wielu klientów, którzy cenią ją za niezawodność i wysoką produktywność.

Opcje dodatkowe



Wersja samoobsługowa

Brak dodatkowych dysz pary oraz wrzątku, blokady tacy ociekowej, zamykanie na klucz pojemniki produktów, opcjonalny pozycjoner kubka.



Cup Sensor

Wykrywanie obecności i rozmiaru podstawionego kubka.



Card Reader

Czytnik kart zbliżeniowych dla pracowników.



FridgePlus

Kompatybilność urządzenia z lodówką: wykrywanie temp. mleka oraz blokada napojów mlecznych (brak mleka).



Dysza Barista Steam Wand

Najbardziej zaawansowana dysza z wbudowanym czujnikiem temperatury.

Dane techniczne

	Optima Soft Plus	Optima Soft	Optima Ultra
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	324x814x560 mm	324x814x560 mm	324x814x560 mm
Waga	48 kg	48 kg	48 kg
Wysokość wylewki (regulacja teleskopowa)	94 - 194 mm	94 - 194 mm	94 - 194 mm
Pojemność pojemnika na kawę	2 x 1,3 kg	2 x 1,3 kg	2 x 1,3 kg
Młynki	Stalowe żarna płaskie, 64 mm	Stalowe żarna płaskie, 64 mm	Stalowe żarna płaskie, 64 mm
Pojemność pojemnika na fusy	60 porcji	60 porcji	60 porcji
Pojemność bojlera kawy	1 l	1 l	1 l
Pojemność bojlera pary	1,8 l	1,8 l	1,8 l
Pojemność grupy zaparzającej	8 - 16 g	8 - 16 g	8 - 16 g
Interfejs	7" ekran dotykowy	8+2 przyciski, 4,3" ekran TFT	10" ekran dotykowy
Zasilanie	200V; 50/60Hz 220 - 240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz	200V; 50/60Hz 220 - 240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz	200V; 50/60Hz 220 - 240V; 50/60Hz 400V; 50/60Hz
Moc (w zależności od wersji)	3700 - 5900W	3700 - 5900W	3700 - 5900W
Protokół komunikacyjny	MDB, RS232	MDB, RS232	MDB, RS232
Dostępne Wersje	ES; ES+FM	ES; ES+FM	ES; ES+FM

Dostępne akcesoria

Lodówka Plus



Podgrzewacz do filiżanek



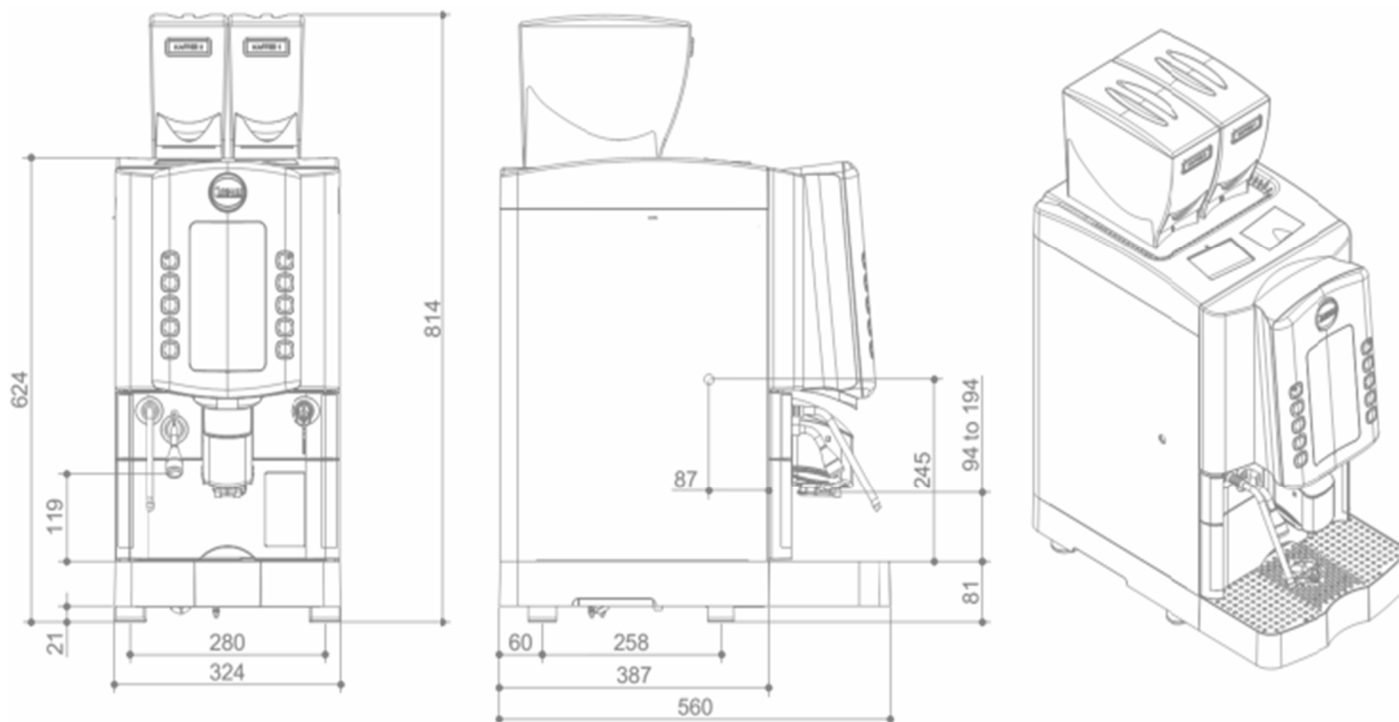
Moduł Choco



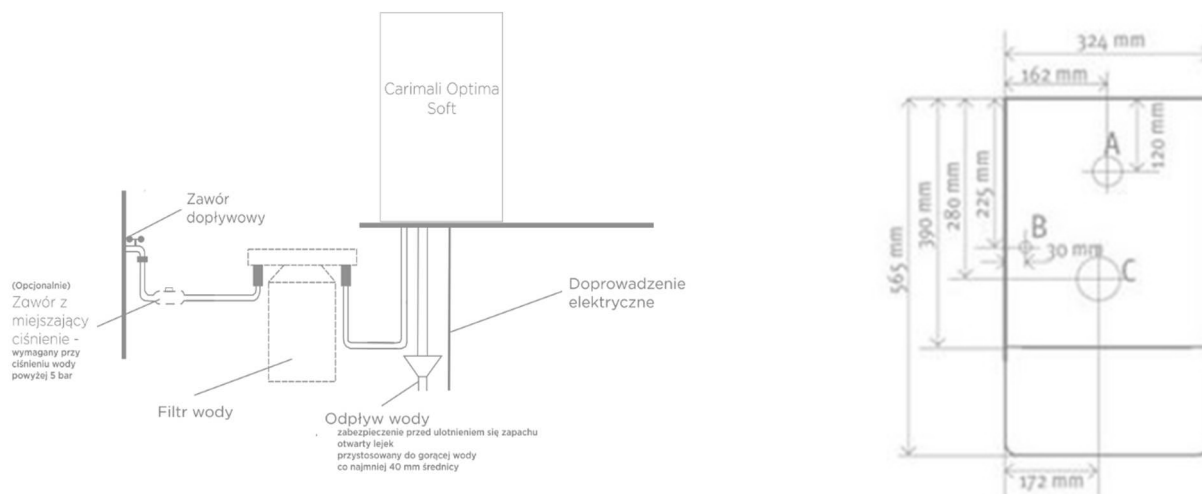
Systemy płatności



Rysunek techniczny



Schemat podłączeniowy



- Przyłącze wody 3/8" (oddalone najwyżej 1,5 m od urządzenia).
- Przyłącze do zasilania energią elektryczną: gniazdo ochronne.
- Filtr wody firmy Brita.
- Odpływ wody (opcjonalnie): 40-50 mm, ochrona przed zapachem, otwarty lejek, przystosowany do gorącej wody
- Otwór A w blacie dla przyłączy i odpływu o średnicy 45-60 mm.
- Opcjonalnie otwór B w blacie do dla wężyka mleka o średnicy 10 mm (dotyczy tylko urządzeń z lodówką montowaną pod blatem).
- Opcjonalnie otwór C w blacie do bezpośredniego zsyłu fusów o średnicy 80 mm (nie dotyczy urządzeń z pojemnikiem na fusy).