



Elektra Evok 2-gruppig



Elektra Evok 3-gruppig

Beschreibung

Die Maschine ist ausgestattet mit zwei Milchpumpen (eine für jede Brühgruppe), um eine gleichbleibende Schaumqualität und konstante Füllmengen zu gewährleisten. Den Cappuccinatore gibt es als one step feature, der Barista-Steam hat einen cool touch „Mantel“, um Verbrennungen zu vermeiden und das Display hat einen modernen bedienerfreundlichen Touch Screen mit 4,3“. Die Rückseite hat einen eleganten LED-Leuchtbalken, und die Siebträger wirken durch die Holzoptik sehr wertig.

Ausstattungshighlights



Cappuccinatore



7 Produktwahl-tasten je Brühgruppe



Heißwasserauslauf



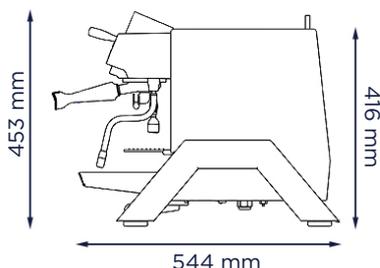
2 COLD TOUCH Dampfschwerter

Technische Daten

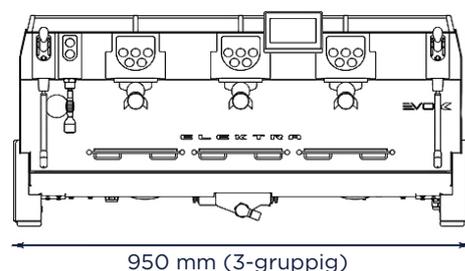
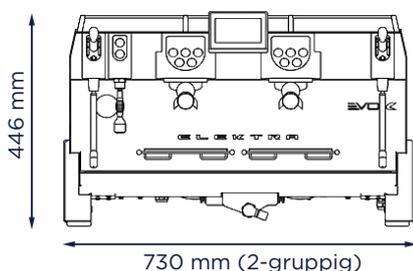
	2-gruppig	3-gruppig
Brühgruppen	2	3
Kesselvolumen	ca. 11 Liter	ca. 16 Liter
Auslaufhöhe	max 130 mm	max 130 mm
Farbe	Edelstahl / schwarz matt	Edelstahl / schwarz matt
Abmessungen (B x H x T)	730 x 446 x 544 mm	950 x 446 x 544 mm
Gewicht	65 kg	80 kg
Spannung	230 V, 50 Hz / 400 V, 60 Hz	400 V, 60 Hz
Absicherung	1x16 A / 3x16 A	3x16 A
Leistung	3150 W / 4850 W	6350 W

Abmessungen

Seitenansicht



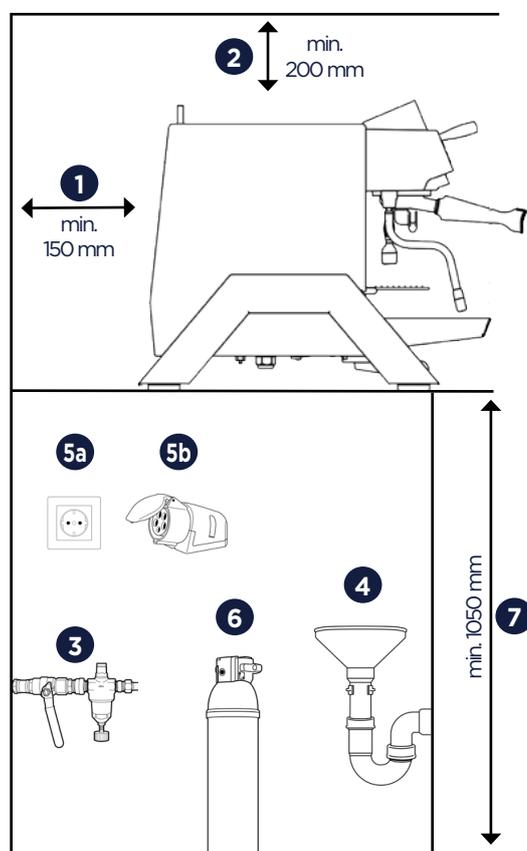
Frontansichten



Bauseitige Voraussetzungen

- 1 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss min. 150 mm betragen.
- 2 Wir empfehlen min. 200 mm Freiraum oberhalb der Maschine.
- 3 Wasseranschluss: min. 1 bar, max 10 bar, Druckminderer (ab 6 bar Leitungsdruck) und separaten, gut erreichbaren, unverbauten Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt). Optimaler Wasserhärtebereich: min. 4, max. 6 Grad.
- 4 Wasserabfluss: max. 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, min. 40 mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
- 5a Elektroanschluss: eine separat, mit 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose 230 V (2 Gruppen einphasig) (empfehlenswert ist ein FI-Schutzschalter mit 30 mA).
- 5b Elektroanschluss: eine separat, mit 3 x 16 A abgesicherte CEE-Buchse, rot, 3P+N+E, 400 V (2 Gruppen dreiphasig und 3 Gruppen). Diese muss mit einem FI-Schutzschalter mit max. 30 mA abgesichert sein.
- 6 Wasserfiltersystem: Ein Aktivkohlefilter ist generell empfehlenswert. Ab 6° dKH wird ein Enthärtungsfilter dringend empfohlen, welcher bei Coffema erhältlich ist. Hinweis: Bei Kalkschäden greift die Garantie NICHT!
- 7 Aufstellung in horizontaler Lage auf einer ebenen, stabilen Fläche auf einer Höhe von min. 1050 mm.

! Diese Maschine darf nur in geschlossenen Umgebungen bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 30 °C und maximal 70 % Luftfeuchtigkeit betrieben werden.



Optionales Zubehör

Abschlagkasten Exclusiv



Siebträgerreiniger ProFondi Evo



Zweiter Cappuccinatore EVOK



Coffema International GmbH

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
 Telefon +49 40 500 25 450 • service@coffema.de •
 www.coffema.de

Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall