

Beschreibung

Die Carimali Ultra sticht mit ihrem großen 10“-Touchscreen ins Auge. Es können bis zu 30 Getränke (maximal 12 gleichzeitig anzeigbar) zubereitet werden. Dazu zählen Kaffee-, Frischmilch-, Instant- oder Heißwasserprodukte. Die Carimali Ultra ist in der Variante Frischmilch oder Topping erhältlich. Die Bedienoberfläche kann individuell angepasst werden. Somit können kundenspezifische Videos, Musik oder Bilder auf die Maschine hochgeladen werden. Mit dem patentierten Milchsystem CARImilk kann heißer oder kalter Milchschaum in hoher Qualität bezogen werden.



Ausstattungshighlights



10“-Touchscreen



USB-Anschluss: Aufspielen von Videos, Musik oder Bildern



CARImilk: Patentiertes Milchsystem für heißen oder kalten Milchschaum in hoher Qualität



Power Clean: garantiert maximale Hygiene für Milchsystem und Dampfkessel

Technische Daten

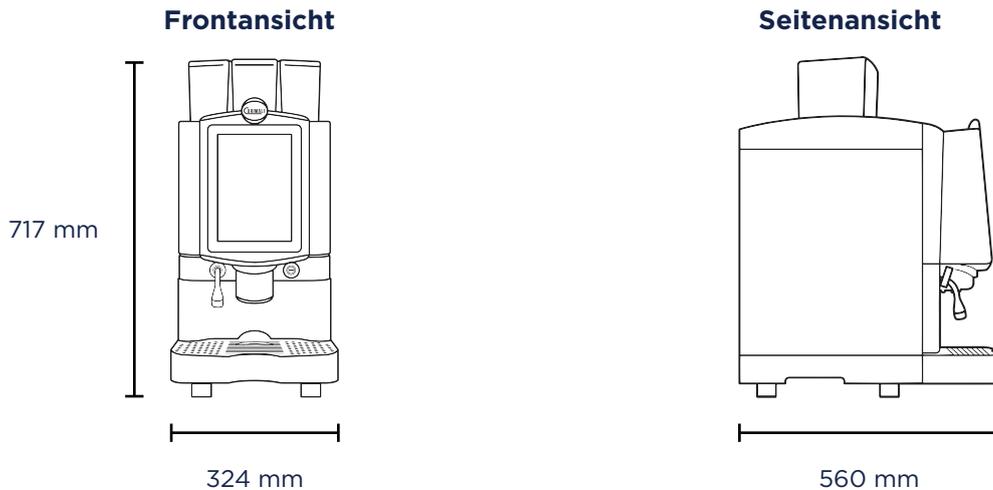
Ausführung	Frischmilch	Topping
Abmessungen (B x H x T)	324 mm x 717 mm x 560 mm	324 mm x 717 mm x 560 mm
Touchscreen	10“	10“
Produktwahltasten	max. 30 bis zu 12 gleichzeitig anzeigbar	max. 30 bis zu 12 gleichzeitig anzeigbar
Anzahl / Kapazität Bohnenbehälter	2 / je 0,6 kg	1 / 0,6 kg
Anzahl / Kapazität Produktbehälter	1 / 2 l	2 / je 2 l
Kapazität Kaffeeboiler	1 l	1 l
Kapazität Dampfkessel	1 l	-
Kapazität Tresterbehälter	ca. 40 Portionen	ca. 40 Portionen
Kapazität Tropfschale	2 l	2 l
höhenverstellbarer Getränkeauslauf	95 mm - 155 mm	95 mm - 155 mm
maximale Auslaufhöhe	155 mm	155 mm
Anzahl Mühlen	2	1
Anzahl Mixer	1	2
Wasseranschluss	fest	fest
Gewicht	42 kg	38 kg
Spannung	230 V~, 50 Hz	230 V~, 50 Hz
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
Geräuschemissionen	< 70 dB	< 70 dB
Leistung	3150 W	1950 W
Farbe	schwarz	schwarz

Coffema International GmbH

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
 Telefon +49 40 500 25 0 • service@coffema.de • www.coffema.de

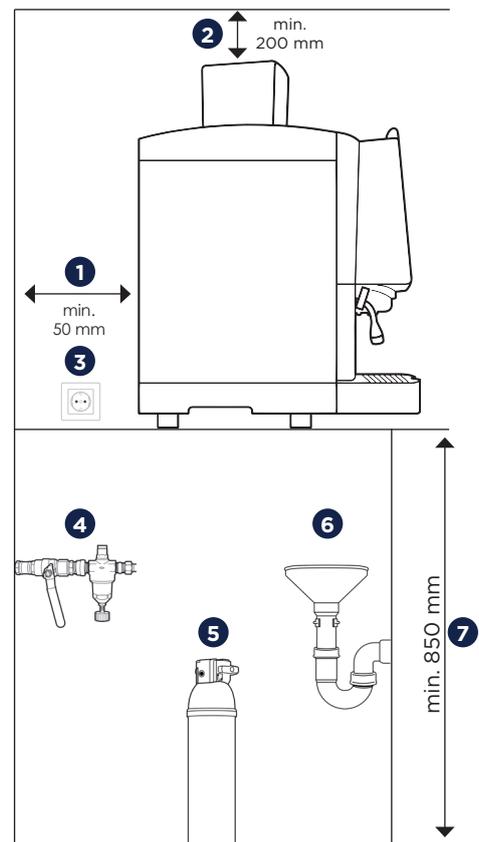
Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.

Abmessungen



Bauseitige Voraussetzungen

- 1 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss min. 50 mm betragen.
 - 2 Wir empfehlen min. 200 mm Freiraum oberhalb der Maschine zum Befüllen der Produktbehälter.
 - 3 Elektroanschluss: eine separat, mit 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose 230 V (empfehlenswert ist ein FI-Schutzschalter mit 30 mA).
 - 4 Wasseranschluss: 3/4“-Außengewinde mit Eckventil, min. 1 bar, max 6 bar, Druckminderer (ab 6 bar Leitungsdruck) und separaten, gut erreichbaren, unverbauten Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt)
 - 5 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!
 - 6 Wasserabfluss (optional): max. 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, min. 40mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
 - 7 Aufstellung in horizontaler Lage auf einer ebenen, stabilen Fläche auf einer Höhe von min. 850 mm.
- i* Diese Maschine darf nur in geschlossenen Umgebungen bei einer Temperatur zwischen 5°C und 30°C und maximal 80% Luftfeuchtigkeit betrieben werden.



Optionales Zubehör

- Schokomodul für heiße Trinkschokolade mit frischer Milch
- Self-Service-Paket (Tropfschalenverriegelung, Türverriegelung für Handeinwurf, Tassenanschlag, abschließbare Bohnen- / Produktbehälter, Kaffeesatzrutsche mit Unterthekenauswurf)
- Telemetrie: kabelloser Datentransfer für Auswertungen und Fernwartungen
- serielle Schnittstelle für die Anbindung an Kassensysteme
- integriertes Kartenlesegerät für Kellnerkarten, Managerkarten, Wertkarten und Servicekarten
- Wasserabfluss
- Barista-Steam: Dampfschwert zum Schäumen und automatischen Aufheizen von Milch
- AquaModul: System für mobile Wasserversorgung
- MDB-Schnittstelle für Münzwechsler, Münzprüfer und bargeldlose Zahlungssysteme

Coffema International GmbH

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
 Telefon +49 40 500 25 0 • service@coffema.de • www.coffema.de

Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.