



Beschreibung

Indie verbindet Innovation mit ästhetischem Design und perfekter Extraktionstechnik - Ihre Barista High-End-Lösung. Exakt einstellbare Extraktionstemperaturen je Brühgruppe, welche absolut temperaturstabil eine perfekte Zubereitung Ihrer Kaffeespezialitäten ermöglichen. Im „competition mode“ sogar mit anpassbarer Extraktionskurve in Echtzeit. Das patentierte Milchsystem (MFS) mit einer perfekt temperierten Milch oder fein texturiertem Milchschaum via Knopfdruck verfeinert Ihre Spezialitäten. Intelligente Touch-Displays geben Ihnen jederzeit die Kontrolle über qualitätsrelevante Parameter wie Extraktionszeiten, Temperaturen und Kesseldruck, um Ihnen die perfekte Zubereitung zu ermöglichen. Die finale Extraktionstemperatur entsteht dort, wo sie benötigt wird, nämlich direkt in der Brühgruppe. Dies bietet zum einen eine optimale Sauerstoffsättigung des Wassers durch Vermeidung von direktem Kontakt zu Heizelementen und eine energieeffiziente und punktgenaue Temperierung.

Ausstattungshighlights



Farbiges Touchscreen für intuitive Bedienung



Perfekt einstellbare Produktmengen und Extraktionstemperaturen



Flexibel regulierbarer Dampfdruck dank Regulierung



MFS - perfektes Erhitzen und Aufschäumen auf Knopfdruck dank patentiertem System

Technische Daten

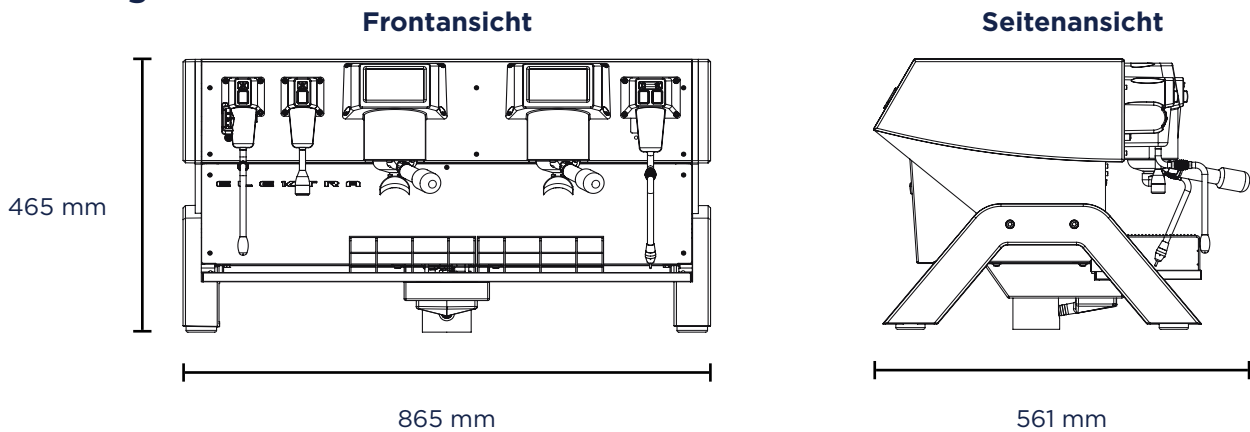
	2 Gruppen	3 Gruppen
Abmessungen (B X H X T)	865 mm X 465 mm X 561 mm	1077 mm X 465 mm X 561 mm
Touchscreen	grafisch	grafisch
Kapazität Dampfkessel	12 l	16 l
Wasseranschluss	fest	fest
Gewicht	71 kg	86 kg
Spannung	3 / N / PE 400 V - 50 / 60 Hz	3 / N / PE 400 V - 50 / 60 Hz
Leistung	3500 W + 1600 W + 200 W	5500 W + 2400 W + 900 W
Absicherung	3 X 16 A	3 X 16 A
Farben	edelstahl weiß / schwarz	edelstahl weiß / schwarz

Coffema International GmbH

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

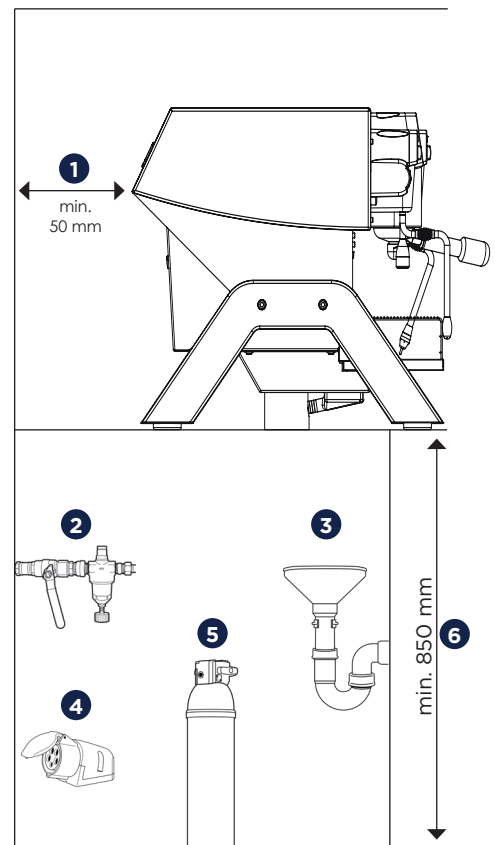
Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.

Abmessungen



Bauseitige Voraussetzungen

- 1 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss min. 50 mm betragen.
 - 2 Wasseranschluss: 3/8"-Außengewinde mit Eckventil, min. 1,5 bar, max. 6 bar, Druckminderer (ab 6 bar Leitungsdruck) und separaten, gut erreichbaren, unverbauten Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt)
 - 3 Wasserabfluss: max. 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, min. 40 mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
 - 4 Elektroanschluss: eine separat, mit 3 x 16 A abgesicherte CEE-Buchse, rot, 3P+N+E, 400 V. Diese muss mit einem FI-Schutzschalter mit max. 30 mA abgesichert sein.
 - 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 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



Coffema CXDT
Direktmahlmühle



Coffema Slingshot S75
volumendosierende Mühle



Coffema Tamper Puqpress
Präzisionstamper



ProFondi
Siebrägerreiniger