

## Beschreibung

Die leistungsstarke und besonders einfach zu programmierende zweigruppige Espressomaschine Elektra KUP in den Farben mattschwarz oder eisweiß kombiniert ergonomisches Design mit Funktionalität. Ein besonderes Merkmal der Maschine ist das patentierte Wasserreinigungssystem, welches durch eine Eliminierung des Kalks für eine bessere Espresso- und Kaffequalität sorgt. Mit dem innovativen und patentierten Milchsistem werden Ihre Kaffeespezialitäten verfeinert.

Pro Brühgruppe können jeweils bis zu vier Dosiermengen programmiert werden. Durch die Individualtaste ist der Bezug einer manuellen Füllmenge möglich. Die Dampf- sowie die Heißwasserausgabe erfolgt über Hebel, die um 360° schwenkbar sind. Mit dem Maschinenbeleuchtungssystem werden die Gehäuseseiten in abwechselnden LED-Lichtern oder in der Lieblingsfarbe beleuchtet. Durch die ergonomische Abtrennung der Arbeitsbereiche (Kaffee- und Dampfbereich) können zwei Baristas an der Maschine gleichzeitig arbeiten. Mit den Soft-Touch Produktwahltasten wird eine versehentliche Produktausgabe verhindert.



## Ausstattungshighlights



Heißwasser- und Dampf-  
bezug über 360°-Hebel



2 Dampfschwerter



Milchaufschäumsystem

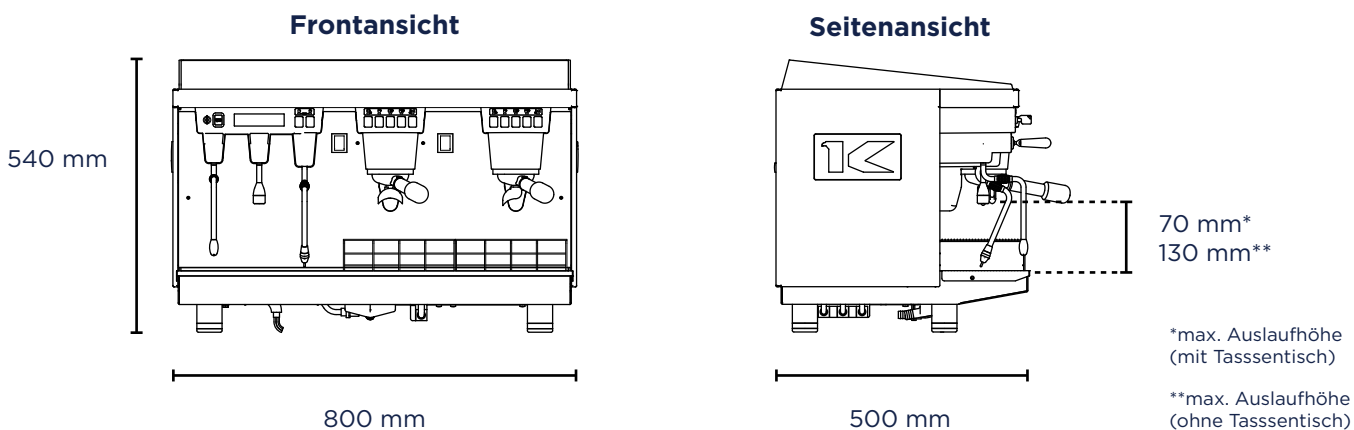


Soft-Touch Produktwahltasten

## Technische Daten

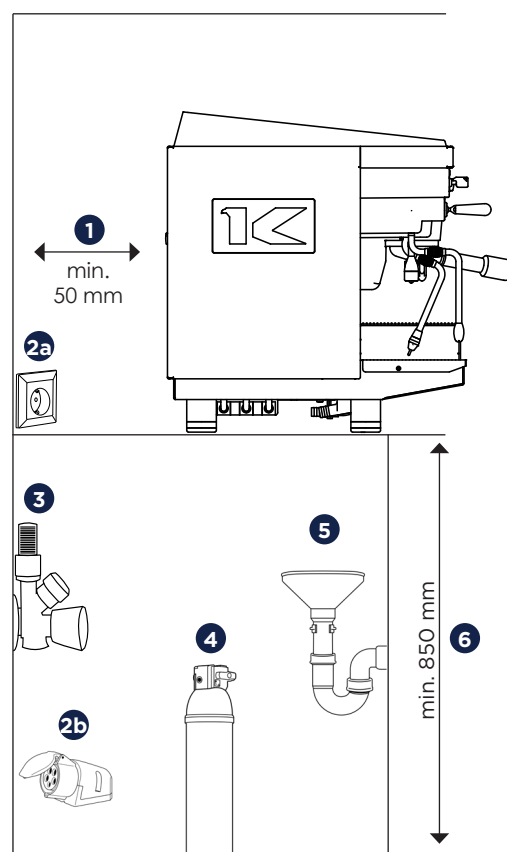
Abmessungen (B x H x T)	800 mm x 540 mm x 500 mm
Produktwahltasten (je Brühgruppe)	4 (+ 1 Individualtaste für manuelle Füllmenge) (Soft-Touch)
Gewicht	55 kg
maximale Auslaufhöhe	70 mm (mit Tassentisch) 130 mm (ohne Tassentisch)
Brühgruppen	2 (Temperatur präzise einstellbar, Genauigkeit: +/- 0,25 °C)
Anzahl Dampfschwerter	2
Dampfausgabe	über 360°-Hebel
Heißwasserausgabe	über 360°-Hebel
Kapazität Kaffeeboiler	12 l
Tassenwärmer	ja
Display	LCD
Wasserversorgung	fest
Spannung	230 V / 400 V-, 50 / 60 Hz
Absicherung	1 x 16 A / 3 x 16 A
Geräuschemissionen	< 80 dB (A)
Leistung	3500 W / 3900 W
Farben	mattschwarz / eisweiß

## Skizzenhafte Darstellung / Abmessungen



## Bauseitige Voraussetzungen

- 1 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss min. 50 mm betragen.
  - 2a **Bei 230 V:** Elektroanschluss: eine separat, mit 16 A abgesicherte Schutzkontaktsteckdose 230 V (empfehlenswert ist ein FI-Schutzschalter mit 30 mA).
  - 2b **Bei 400 V:** 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.
  - 3 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).
  - 4 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!
  - 5 Wasserabfluss: max. 1,50 m entfernt vom offenen Trichter des Siphons, min. 40 mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
  - 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 70% Luftfeuchtigkeit betrieben werden.



## Optionales Zubehör



**Coffema CXDT**  
Direktmahlmühle



**Coffema Slingshot S75**  
volumendosierende Mühle



**Coffema Tamper Puqpress**  
Präzisionstamper



**Coffema Tamper Kilo**  
Präzisionstamper



**ProFondi**  
Siebträgerreiniger