

# Datenblatt

## Carimali Optima Plus S

Zaubern Sie im Handumdrehen verschiedenste Kaffeespezialitäten aus frisch gemahlene, ganzen Kaffeebohnen. Bis zu 10 g Kaffee werden in ca. zwei Sekunden vermahlen. Die durchschnittliche Ausgabegeschwindigkeit liegt zwischen 15 und 25 Sekunden pro Produkt, die empfohlene Tagesleistung bei bis zu 380 Tassen.

### Ausstattung

- ♦ vollautomatische Kaffeegruppe aus Edelstahl
- ♦ 7"-Touch-Screen-Display
- ♦ bis zu 20 Getränkemöglichkeiten
- ♦ Heißwasser- und Dampfausgabe
- ♦ Kaltwasserbeimischung für Teewasser
- ♦ Bewegungsmelder (automatischer Standby-Modus)
- ♦ automatischer Milchaufschäumer mit Selbstreinigungssystem nach jeder Ausgabe
- ♦ programmierbare Spül- und Selbstreinigungsfunktionen für Brühgruppe und Milchsystem
- ♦ freie Temperaturwahl für Kaffeegetränke
- ♦ Heißwasser-Bypass-Funktion
- ♦ Lichtpaket zum Anpassen der Maschinenbeleuchtung
- ♦ Festwasseranschluss

### Technische Daten

Netzspannung:	400 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	5600 W
empfohlene Tagesleistung:	ca. 380 Tassen
Stundenleistung Heißwasser:	40 Liter
Absicherung:	3 x 16 A
Kaffee-/Dampfkessel:	1,0 l, 1800 W/ 1,8 l, 2800 W
Anzahl Cappuccinatoren:	1
Anzahl Mühlen:	2
Anzahl Bohnenbehälter:	2 à 1,3 kg Fassungsvermögen
Abmessungen [B x H x T] in mm:	324 x 814 x 560
Netto-/Bruttogewicht:	ca. 51 kg/ ca. 60 kg
max. Auslaufhöhe:	190 mm

### Optional

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

**Coffema International GmbH**  
 Obenhauptstraße 7, 22335 Hamburg  
 Tel.: +49 40 500 250  
 vertrieb@coffema.de • www.coffema.de



Datenblatt Carimali Optima Plus S

### Technologien

-  **MaxSave:** patentierte Technologie, um Energieeinsparungen zu maximieren.
-  **Power Clean:** garantiert maximale Hygiene für Milchsystem und Dampfkessel.
-  **CupSense:** Erfasst die Tassengröße und gibt das passende Getränk aus.
-  **USB-Anschluss:** für das Laden eigener Werbespots/Präsentationen etc. in das TFT-Display
-  **7"-Touch-Display:** Getränkesymbole, Handelsmarken und Werbespots können individuell angepasst werden.
-  **MTT Milchpumpensystem:** Gibt milchbasierte Getränke mit der gewünschten Temperatur aus.
-  **CoffeeCreator:** Programm zur Einstellung der Maschinenparameter über den Computer.
-  **FridgePlus:** Zeigt an, wenn die Milchttemperatur zu hoch ist und stoppt die Ausgabe von milchbasierten Getränken.
-  **Lautsprecher:** Stereo-Soundausgabe für Musik, Werbespots und andere Mitteilungen.



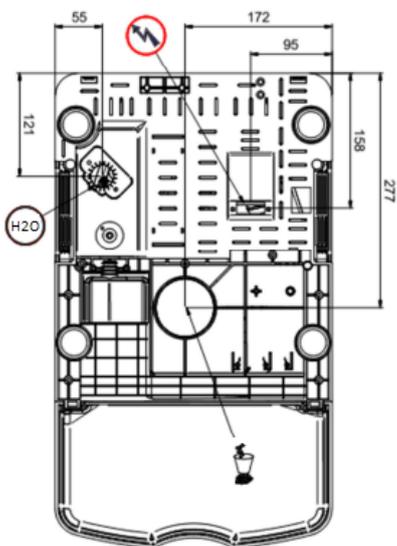
# Datenblatt

## Carimali Optima Plus S

### Bauseitige Voraussetzungen

- ♦ Wasseranschluss: 3/8 " mit Eckventil und gut erreichbarem Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt)
- ♦ Wasserabfluss (optional): 40–50 mm, Geruchsverschluss, offener Trichter, geeignet für Heißwasser
- ♦ Elektroanschluss: CEE/CEKON-Steckdose
- ♦ Wasserfiltersystem: empfehlenswert
- ♦ Wir empfehlen min. 140 mm Freiraum oberhalb der Maschine zum Befüllen der Produktbehälter.

### Tischausschnitt



Tischausschnitt für Wasser- und Stromleitungen: ca. 70 mm Durchmesser

Tischausschnitt für Satzrutsche (optional): ca. 80 mm Durchmesser

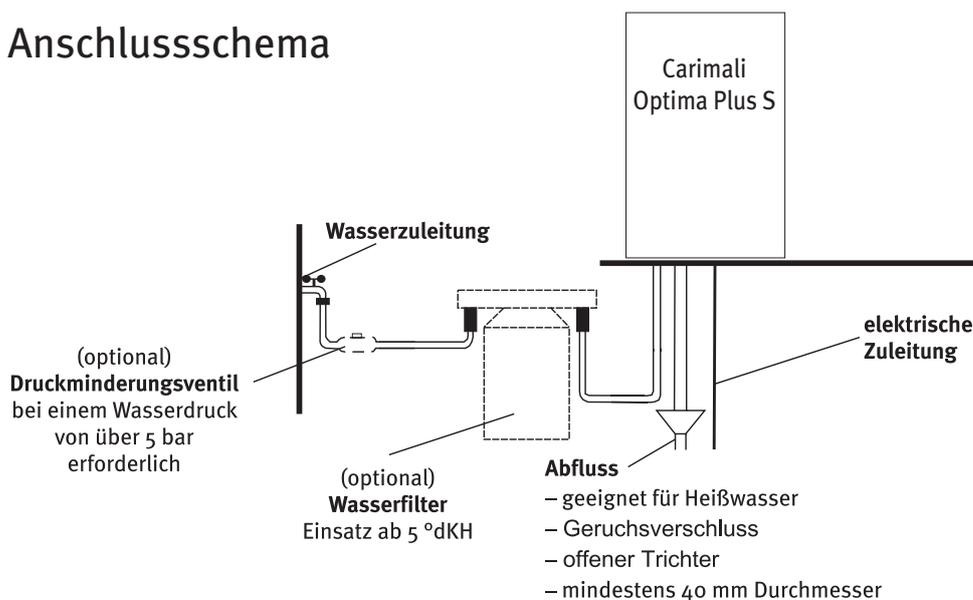
Der Abstand des Gerätes von Wänden und Gegenständen muss mindestens 100 mm betragen.

### CE-Konformität



Das Gerät ist mit dem CE-Kennzeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

### Anschlussschema



Coffema International GmbH  
Obenhauptstraße 7, 22335 Hamburg  
Tel.: +49 40 500 250  
vertrieb@coffema.de • www.coffema.de

