

## Coffeebar Plus



**DR. COFFEE** to uznany projektant i producent automatycznych ekspresów do kawy. Swoje produkty firma dedykuje do zastosowań komercyjnych, które szczególnie sprawdzają się w restauracjach, hotelach, biurach, kawiarniach wielobranżowych oraz „małej gastronomii”. Zespół inżynierów ma wieloletnie doświadczenie w projektowaniu i rozwoju swoich innowacyjnych linii ekspresów, a firma posiada certyfikaty CE, CCC, ISO 9001, FDA, NSF, GS, ETL. Umożliwiają one dostarczenie wysokiej jakości produktów na rynki całego świata.

**Coffeebar** to model ekspresu, który łączy niewielkie wymiary z mocą możliwości. Umożliwia przygotowanie nie tylko wyśmienitych kaw, ale również wielu spersonalizowanych specjałów kawowych dzięki możliwości podawania czekolady lub mleka w proszku.

## Coffeebar Plus: wybrane funkcje

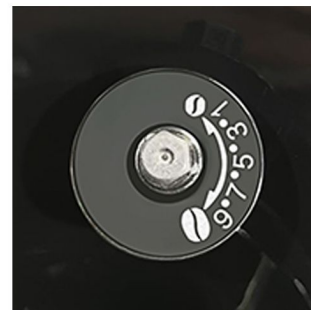


### Duży ekran dotykowy

10,1-calowy interfejs dotykowy. Kawa i napoje za jednym dotknięciem. Menu w języku polskim umożliwia łatwą obsługę. Zaczynając od gorącego napoju, możesz zdecydować, czy dodać mleko, piankę, czy nie. Espresso, Americano, Cappuccino, klasyczna czarna kawa, Macchiato i Latte szybko przygotowywane są za jednym dotknięciem ekranu głównego.

### 9-stopniowa regulacja grubości mielenia

W zależności od upodobań można przygotować różne stężenia kawy, dostosowując grubość mielenia - gruby granulat (świeży smak), średni granulat (aromatyczny smak), drobny granulat (bogaty smak)



### Ceramiczny młynek z płaskimi żarnami

Młynek zapewnia dokładne mielenie ziaren dla pełni smaku kawy. Najwyższa jakość materiałów i wykonania zapewnia trwałość i cichą pracę młynka. Gwarantowana wytrzymałość do 500 kg kawy.

### Oddzielna dysza gorącej wody

Praktyczna, oddzielna dysza zapewnia wygodny dostęp do gorącej wody. Umożliwia to szybkie płukanie filiżanek lub przyrządzenie herbaty czy innych napojów.



## Coffeebar Plus: wybrane funkcje



### Automatyczne czyszczenie

Ekspres Coffeebar posiada funkcję automatycznego czyszczenia, nie jest wymagana interwencja użytkownika. Automatyczne czyszczenie zapewnia higienę pracy urządzenia oraz idealny smak serwowanych napojów.

### Innowacyjna metalowa jednostka zaparzająca

Metalowy korpus zaparzacza zapewnia gwarancję długiej żywotności i wysokiej wydajności. Imponująca objętość 7-21 g oraz możliwość łatwego dostępu w celu czyszczenia mechanicznego.



### Dodatkowe zalety ekspresu Coffeebar:

- **Pionierski system parzenia** może zaspokoić zapotrzebowanie na zwykłą kawę beciśnieniową i espresso pod ciśnieniem.
- **System spieniania mleka** sprawia, że pianka jest gładka i aksamitna, a cały system mleczny można wyczyścić dzięki mechanizmowi auto-clean
- **10,1-calowy panel dotykowy** jest łatwy w użytkowaniu, precyzyjny i szybki, dzięki czemu dostosowana kawa jest na wyciągnięcie ręki.
- **Intuicyjny system operacyjny** oraz automatyczne systemy konserwacyjne wsparte animacją dla intuicyjnej obsługi
- Możliwość podłączenia do sieci
- **Regulacja czasu mielenia**

doza / ustawienie mocy	1	2	3	4	5
gram	7 g	12 g	14 g	16g	21 g

## Wydajność i parametry

Wydajność godzinowa wg. DIN18873-2

Wydajność dzienna	do 200 filiżanek
Espresso (50ml)	100 /h
Americano (210ml)	80 /h
Cappuccino (220ml)	80 /h
Gorąca woda	30L/h
Zbiornik wody	4L
Pojemność pojemnika instant	mleko w proszku 1200g czekolada 2000g
Pojemność pojemnika na kawę	1500 g
Pojemność pojemnika na fusy	70 (przy dozie10g)
Pojemność tacy ociekowej	1,5L

## Dane techniczne / wymiary

Zasilanie/moc	220-240V~ 50/60Hz 2700-3100W
Zestaw do podłączenia wody	G3/4' G3/8' przewód stalowy 1,5 m
Maksymalne ciśnienie podłączonej wody	Max 600KPa (6 Bar) - zalecany reduktor 3 Bar
Wymiary(S*G*W)	34*54.5*62cm
Waga	26.5kg

- Podwójny bojler
- Podwójna pompa
- Podwójne zamykane pojemniki na ziarno i instant
- Stalowa kratownica pod filiżanki
- Zamykana taca ociekowa na skropliny



## Rekomendowane lodówki serii BR9



### BR9CN

Objętość komory chłodniczej 9 litrów, chłodzenie 0-4 st. Celsjusza, kompresor, drzwi szklane, dotykowy panel sterujący z przodu, pojemnik ma mleko 4,5 l



### BR9N

Objętość komory chłodniczej 9 litrów, chłodzenie 0-4 st. Celsjusza, kompresor, drzwi szklane lub stalowe, pojemnik ma mleko 4,5 l