



COCAR

LAJETINA



| | |
|---------------------------|--------------------|
| Цвет | белый / черный |
| Мощность | 3кВт |
| Бойлер | 7 литров |
| Материал бойлера | сталь |
| Производительность | 200 кофе в час |
| Кнопки выбора | 10 штук |
| Сертификация | (перечислить) |
| Вес | 55 кг |
| Размеры | 520 x 530 x 750 мм |



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОММЕРЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА

КОНТРОЛЬ МИКРОПРОЦЕССРОМ,
ФУНКЦИЯ ПРЕДЗАВАРИВАНИЯ,
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ РОТОРНАЯ ПОМПА.



ЗВЕЗДНАЯ ДЕВЯТКА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БАРИСТА



Профессиональная
роторная помпа



Независимые
датчики давления
экстракции и пара



Настраиваемый автомат
на 8 рецептов



Функция
предзаваривания



Боковые ручки парот-
водов



Профессиональный
микрокомпьютерный
монитор



Паровик на 4 отверстия
спец расположения



Медная
группа заваривания



Теплообменная
термосифонная система

**НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСТРАКЦИЯ
ПАРОВОЙ МОНОМЕТР
ЧЕТКИЙ И ПРОСТОЙ КОНТРОЛЬ**

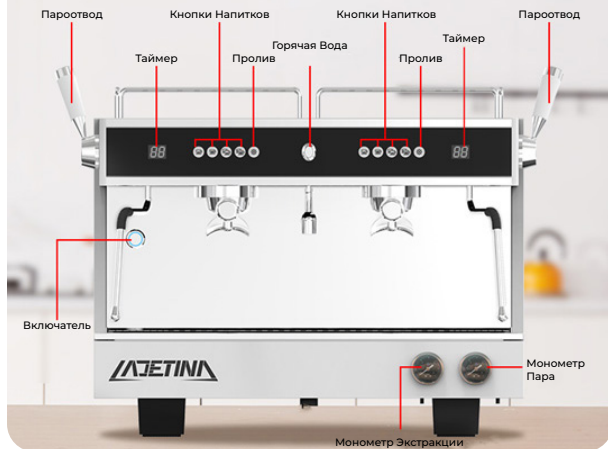


НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСТРАКЦИЯ ПАРОВОЙ МОНОМЕТР

Двойной контроль давления пара и экстракции эффективно гарантирует профессиональную экстракцию на стабильном давлении

КОФЕ — КАК ИСКУССТВО

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ВОБРАВШИЕ В СЕБЯ
МИРОВОЙ ОПЫТ СОЗДАНИЯ КОФЕМАШИН И ВОПЛОЩЁННЫХ
В ИДЕАЛЬНОЙ ЭРГОНОМИКЕ И ЛЁГКОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



10 КНОПОК ВЫБОРА ДЛЯ ПРОСТОЙ РАБОТЫ С РЕЦЕПТУРАМИ

- 10 вариантов напитка.
- 8 установок по параметрам.
- 2 кнопки свободного пролива.

ФУНКЦИЯ ПРЕДСМАЧИВАНИЯ ДЛЯ МЯГКОЙ ЭКСТРАКЦИИ

ПРЕДСМАЧИВАНИЕ ЭФФЕКТИВНО ВЛИЯЕТ
НА КАЧЕСТВО ЭКСТРАКЦИИ И ПОМАЕТ БАРИСТА ГОТОВИТЬ
СТАНДАРТИЗИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ



Профессиональная функция предварительного смачивания позволяет полностью пропитать таблетку, выпустить углекислый газ, чтобы водно-кофейная масса была равномерно перемешана и качественно проэкстрагировала во время процесса заваривания. После нескольких секунд смачивания кофейная таблетка начинает предзавариваться, экстрагируя дополнительные кофейные вещества, чтобы полностью раскрыть вкус зерна.

ФУНКЦИЯ ПРЕДСМАЧИВАНИЯ ДЛЯ МЯГКОЙ ЭКСТРАКЦИИ

Функция предварительного заваривания коммерческого уровня позволяет удалить гидрофобный углекислый газ, подготовить кофейную массу по температуре и полностью пропитать таблетку для одновременного и полного протекания экстракции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Профессиональная роторная помпа

Встроенная профессиональная роторная помпа эффективно влияет на скорость приготовления и гарантирует давление воды и стабильность экстракции.

Функция предсмачивания

Функция профессионального предсмачивания позволяет кофейной таблетке быть полностью пропитанной, освобожденной от углекислого газа и равномерно и плавно проходить процессу экстракции.

Встроенный микропроцессор

Поддержка уровня воды, температуры экстракции и предохранение от сгорания тэна для гарантии безопасной работы оборудования.

Независимые манометры давления на Пар и Эспрессо

Двойной контроль за давлением пара и воды при экстракции гарантируют профессиональное заваривание при стабильном давлении.

7л Бойлер пара с теплообменниками

7л объем бойлера паро-кипятка с мощностью 3000В это основательная база для большой производительности

Широкий поддон

Эргономичная конструкция для предотвращения рабрыивания во время приготовления и сохранения рабочей оны в чистоте

Технология температурного PID контроля

PID датчик температуры с автоматизированной программой контроля установленных значений с просчетом необходимой частоты работы тэна. В сравнении с обычными кофемашинами это сокращает ненужное время нагрева и экономит энергию, при этом температура экстракции кофе всегда стабильна.

Лeverный пароотвод

PID датчик температуры с автоматизированной программой контроля установленных значений с просчетом необходимой частоты работы тэна. В сравнении с обычными кофемашинами это сокращает ненужное время нагрева и экономит энергию, при этом температура экстракции кофе всегда стабильна.

Подогреватель чашек

Прогрейте чашки заранее чтобы сохранить полноту кофейного вкуса.

Одна кнопка для включения

Одна кнопка на включение, автоматический набор воды, автоматическое включение нагрева при начале работы.