

Beschreibung

Die Carimali Optima Plus S überzeugt nicht nur durch ihr umfangreiches Getränkeangebot, sondern auch durch ihre Energieeffizienz und eine benutzerfreundliche, hochentwickelte Bedienoberfläche des Kaffeevollautomaten, die sich nach eigenen Wünschen gestalten lässt. So können Bildschirmschoner und Angebotsinformationen auf dem 7"-Touchscreen gezeigt werden. Auch eine farbliche Gestaltung ist möglich.

Besonders punktet die Carimali Optima Plus S in Sachen Energieeffizienz. Die Kolbenkaffeemaschine ist mit einem Energiesparmodus ausgestattet: Die Kesseltemperatur wird automatisch abgesenkt, wenn der Kaffeevollautomat länger als die programmierte Zeit außer Betrieb ist. Auch die Maschinen- und Touchscreenbeleuchtung werden zu diesem Zweck abgedunkelt. Ein Sensor erkennt näher kommende Personen und beendet automatisch den Energiesparmodus.



Ausstattungshighlights



Großes und intuitiv bedienbares 7"- Touchscreen



Gleichzeitige Ausgabe von Heißwasser und Kaffeegetränken dank separaten Ausläufen



Dampfschwert zum manuellen Milchaufschäumen



Optionaler Barista Steam zum automatischen Milchaufschäumen



Größenvorwahl: klein bis groß
Stärkenvorwahl: mild bis kräftig

Technische Daten

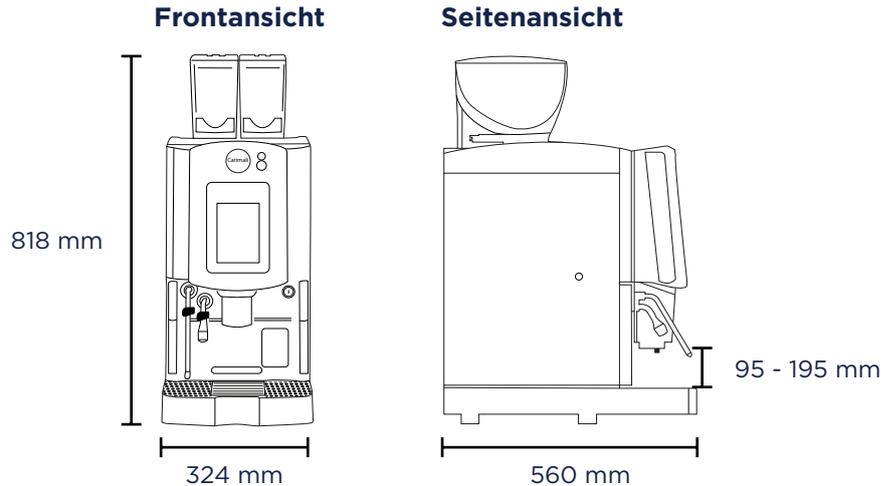
Abmessungen (B X H X T)	324 mm X 818 mm X 560 mm
höhenverstellbarer Getränkeauslauf	95 mm - 195 mm
maximale Auslaufhöhe	195 mm
Touchscreen	7"
Gewicht	48 kg
Anzahl / Kapazität Bohnenbehälter	2 / je 1,3 kg
Kapazität Tresterbehälter	ca. 40 Portionen
Anzahl Mühlen	2
Milchaufschäumer	Evo-Milker (neueste Generation)
Kapazität Kaffeeboiler	1 l
Kapazität Dampfkessel	1,8 l
Wasseranschluss	fest
Spannung	400 V~, 50 Hz
Absicherung	3 X 16 A
Geräuschemissionen	< 70 dB
Leistung	5900 W
Farben	schwarz / weiß

Coffema International GmbH

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

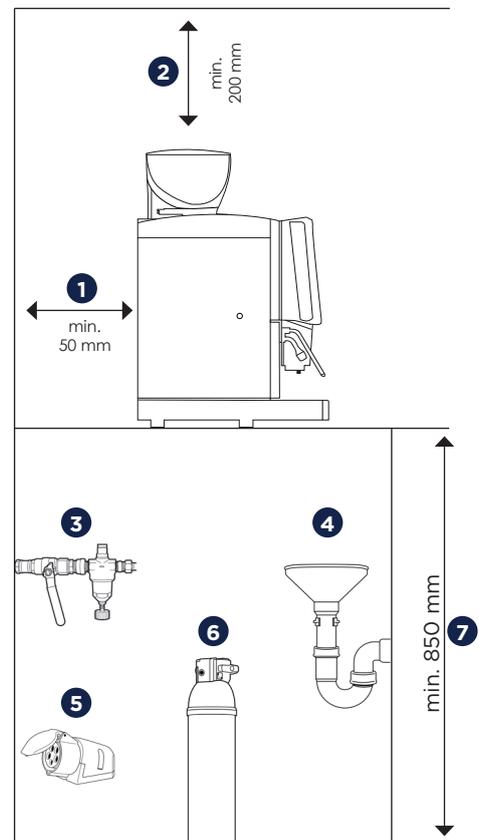
Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.

Abmessungen



Bauseitige Voraussetzungen

- 1 Der Abstand der Maschine von Wänden und Gegenständen muss min. 50 mm betragen.
 - 2 Wir empfehlen min. 200 mm Freiraum oberhalb der Maschine zum Befüllen der Produktbehälter.
 - 3 Wasseranschluss: 3/8"-Außengewinde mit Eckventil, min. 1, max. 6 Bar, Druckminderer (ab 6 Bar Leitungsdruck) und separaten, gut erreichbaren, unverbauten Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt)
 - 4 Wasserabfluss: max. 1,50 m entfernt mit Siphon, offenen Trichter, min. 40mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
 - 5 Elektroanschluss: eine separat, mit 3 x 16A abgesicherte CEE-Buchse, rot, 3P+N+E, 400 V. Diese muss mit einem FI-Schutzschalter mit max. 30 mA abgesichert sein.
 - 6 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!
 - 7 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

- Instantmodul 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
- Barista Steam: Dampfschwert zum Schäumen und automatischen Aufheizen von Milch
- AquaModul: System für mobile Wasserversorgung

Coffema International GmbH

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

Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.