



ROOMA®



Df. coffee



 **Saeco**

ristora

premium quality tea
Sigurd
SIGURD TEA HOUSE

Barinoff

2022

МАСТЕР К  ФЕ

КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ



Dr. coffee

Coffee Center

CoffeeCenter применим к системам линий питания, большим офисным помещениям и внутренним торговым автоматам. Оснащенный одним бункером для кофейных зерен, 3 бункерами для порошка, а также интеллектуальными датчиками, он представляет собой готовое решение для беспилотных сценариев.



МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ЗАВАРОЧНЫЙ МЕХАНИЗМ

Металлический корпус обеспечивает более продолжительный период работы и гарантирует стабильную работу при коммерческой эксплуатации



СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ускоренное время приготовления молокосодержащих напитков с вкуснейшей пеной от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.



ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



КОМПАНИЯ
МАСТЕРКОФЕ

Характеристики:

рекомендуемый суточный выход - 200 порций
почасовая производительность - 100 порций
разнообразие напитков - 24 вида

Техническое описание:

емкость бункера для зерен (г) - 1200 * 1
емкость бункера для порошка (л) - 2 л * 1,5 л * 2
коробка для жмыха - 70 порций
размер дисплея - 10,1"
номинальное напряжение (В) - 220-240
номинальная мощность (Вт) - 2900
вес машины (кг) - 40
машина Д * Ш * В (см) - 40 * 55,8 * 61

Особенности:

3 бункера для сыпучих ингредиентов
диспенсер горячей воды
емкостный сенсорный экран
потребление воды как из емкости так и из водопровода

официальный сайт:
master-cofe.ru

**MONTE**
HORECA

Dr. coffee

CoffeeBar Plus

CoffeeBar Plus производительная кофемашина с большим сенсорным экраном и системой самоочистки молочной системы. Расчитана на применение в заведениях HORECA со средней нагрузкой 200 чашек на единицу оборудования в сутки, так же применима в различных зонах самообслуживания. MDB протокол позволяет подключить телеметрию и эквайринг.



САМООЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

Благодаря пережимному клапану, для периодической очистки молочной системы, не потребуется участие человека, автомат произведет ее в автоматическом режиме.



СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ускоренное время приготовления молочносодержащих напитков с вкуснейшей пеной от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.



ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



КОМПАНИЯ
МАСТЕРКОФЕ

Характеристики:

рекомендуемый суточный выход - 200 порций
почасовая производительность - 100 порций
разнообразие напитков - 24 вида

Техническое описание:

емкость бункера для зерен (г) - 1500 * 1
емкость бункера для порошка (л) - 2,5 л * 1
емкость бункера воды (л) - 2 л
коробка для жмыха - 70 порций
размер дисплея - 10,1"
номинальное напряжение (В) - 220-240
номинальная мощность (Вт) - 2900
вес машины (кг) - 26,5
машина Д * Ш * В (см) - 34 * 54,5 * 62

Особенности:

самоочистка молочной системы
бункер для сухих ингредиентов
диспенсер горячей воды
молочный кофе в одно касание
емкостный сенсорный экран 10,1"
потребление воды как из емкости так и из водопровода

официальный сайт:
мастер-кофе.рф

Dr. coffee

Coffee Break

CoffeeBreak производительная кофемашина с большим сенсорным экраном и системой самоочистки молочной системы. Расчитана на применение в заведениях HORECA со средней нагрузкой 100 чашек на единицу оборудования в сутки, так же применима в различных зонах самообслуживания.

САМООЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

Благодаря пережимному клапану, для периодической очистки молочной системы, не потребуется участие человека, автомат произведет ее в автоматическом режиме.

СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ускоренное время приготовления молокосодержащих напитков с вкуснейшей пеной от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.

ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



КОМПАНИЯ
МАСТЕРКОФЕ

Характеристики:

рекомендуемый суточный выход - 100 порций
почасовая производительность - 70 порций
разнообразие напитков - 24 вида

Техническое описание:

емкость бункера для зерен (г) - 1200 * 1
емкость бункера воды (л) - 2 л
коробка для жмыха - 70 порций
размер дисплея - 10,1"
номинальное напряжение (В) - 220-240
номинальная мощность (Вт) - 1500
вес машины (кг) - 16,5
машина Д * Ш * В (см) - 30 * 50 * 58

Особенности:

самоочистка молочной системы
молочный кофе в одно касание
емкостный сенсорный экран 10,1"
потребление воды как из емкости так и из водопровода

официальный сайт:
мастер-кофе.рф

F10 - автоматическая кофемашина с продвинутым механизмом заваривания с программируемой дозировкой кофе от 8 до 16 грамм и сенсорным управлением с помощью дисплея 7 дюймов. Применяется в заведениях с суточным потреблением до 50 чашек.



КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ

При достаточном уровне производительности и ассортименте напитков кофе машина имеет небольшие габариты и уровень шума, что позволит размещение в ограниченных условиях помещений.



СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ускоренное время приготовления молокосодержащих напитков с вкуснейшей пеной от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.



ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



Характеристики:

рекомендуемый суточный выход	- 60 порций
почасовая производительность	- 70 порций
разнообразие напитков	- 24 вида

Техническое описание:

емкость бункера для зерен (г)	- 500 * 1
емкость бункера воды (л)	- 2 л
коробка для жмыха	- 40 порций
размер дисплея	- 7"
номинальное напряжение (В)	- 220-240
номинальная мощность (Вт)	- 1450
вес машины (кг)	- 14
машина Ш * Г * В (см)	- 30 * 50 * 43

Особенности:

молочный кофе в одно касание
емкостный сенсорный экран 7"
потребление воды как из емкости так и из встроенного бункера

Rooma®

A10 S

A10S - автоматическая кофемашина с программируемой дозировкой кофе от 8 до 12 грамм и сенсорным управлением с помощью дисплея 5 дюймов. Применяется в заведениях с суточным потреблением до 30 чашек. Благодаря подставке-расширителю отходных бункеров позволяет увеличить автономность по обслуживанию.



КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ ОСНОВАНИЯ

При достаточном уровне производительности и ассортименте напитков кофе машина имеет небольшие габариты и уровень шума, что позволит размещение в ограниченных условиях помещений.



КАПУЧИНО В ОДНО КАСАНИЕ

Диспенсеры кофе и всбитого молока находятся в одном модуле выдачи за счет этого для приготовления молочносодержащих напитков потребуется нажатие всего одной кнопки.



СТРОГИЙ ДИЗАЙН

Благодаря строгому дизайну и отсутствию видимых кнопок управления кофе автомат впишется в современный дизайн различных вариантов интерьера



КОМПАНИЯ
МАСТЕРКФЕ

Характеристики:

рекомендуемый суточный выход - 40 порций
почасовая производительность - 60 порций
разнообразие напитков - 6 видов

Техническое описание:

емкость бункера для зерен (г) - 250 * 1
емкость бункера воды (л) - 1.7 л
коробка для жмыха - 80 порций
размер дисплея - 5"
номинальное напряжение (В) - 220-240
номинальная мощность (Вт) - 1500
вес машины (кг) - 11.2
машина Д * Ш * В (см) - 44 * 27 * 52

Особенности:

увеличенные бункера для отходов
емкостный сенсорный экран 5"
потребление воды как из емкости так и из встроенного бункера

официальный сайт:
master-coffee.ru

ONTE
HORECA



	A10S	F10	CoffeeBreak	CoffeeBar	CoffeeCenter
Глубина, мм.	44	50	50	54,5	55,8
Ширина, мм.	27	30	30	35	40
Высота, мм.	52	43	58	62	61
Вес, кг	11,2	14	16,5	26,5	40
Мощность, Вт	1500	1450	1500	2900	2900
Бак	да	да	да	да	нет
Внешняя емкость	да	да	да	да	да
Магистраль	да	нет	да	да	да
Подключение слива отходов к магистрале	нет	нет	да	да	да
Вместимость контейнера для жмыха	80	40	70	70	70
Заварное устройство	Пластик 10 - 14 гр.	Пластик 10 - 18 гр.	Пластик 10 - 18 гр.	Сталь 10 - 22 гр.	Сталь 10 - 22 гр.
Бункер для сухих ингредиентов	-	-	-	1	3
Вместимость бункера воды, л.	1,7	2-5	2-8	2	-
Вместимость бункера зерна, грамм	250	500	1200	1500	1200
Вместимость бункера для сухих ингр.	-	-	-	2,5л.*1	2л.*1, 1,5л.*2
Количество программируемых напитков	6	24	24	24	24
Дисплей, дюйм	5	7	10,1	10,1	10,1
Номинальная нагрузка, чашек/сут.	40	60	100	200	200
Часовая производительность, чашек/час	60	70	70	100	100
Промывка молочной системы (МС)	да	да	да	да	-
Автоматическая промывка МС	нет	нет	да	да	-
Бойлер Пара	проточный	проточный	проточный	750 мл	3000 мл
Бойлер Горячей воды	проточный	проточный	проточный	750 мл	3000 мл
Аудит продаж	да	да	да	да	да
Программирование дозировки кофе	да	да	да	да	да
Договор аренды под план.	A10S	F10	CoffeeBreak	CoffeeBar	CoffeeCenter
Норма закупки кофе, кг./мес.	5	8	10	20	25
Норма продаж кофе, чашек/сутки	18	26	34	60	80
Аренда, руб./мес.	0	0	0	0	0
Договор аренды с правом выкупа оборудования	A10S	F10	CoffeeBreak	CoffeeBar	CoffeeCenter
Норма закупки кофе, кг./мес.	нет	нет	нет	нет	нет
Норма продаж кофе, чашек/сутки	нет	нет	нет	нет	нет
Аренда долгосрочная, руб./мес.	4000	8000	10000	18000	21000
Аренда суточная, руб./сут.	1000	2000	2500	4000	5000
Цена оборудования руб.	59200	105500	141000	263300	340000



сравнительная таблица
видов договоров

	АРЕНДА С ВЫКУПОМ	АРЕНДА С ПЛАНОМ ПРОДАЖ	ПРОДАЖА
Гарантия	В период действия договора	В период действия договора	12 месяцев
Арендная плата	да	нет	нет
Сервисные работы	бесплатно	бесплатно	по прайсу
Ремонтные работы	бесплатно	бесплатно	по гарантии
Ежемесячная норма	нет	есть	нет
Оптовые цены	доступны	не доступны	доступны
Подмена при поломке	да	да	нет
Выкуп по спец.условиям*	да	нет	нет
Аудит ТТ**	да	да	нет

Для кого подходит:			
	ТТ торгующие ниже нормы	ТТ торгующие пределах нормы	ТТ имеющие тех персонал или договор с СЦ
	ТТ торгующие значительно выше нормы	ТТ с непостоянным режимом работы	

* Под выкупом по специальным условиям следует понимать скидку при выкупе арендованного оборудования, вплоть до 99.9%

* Аудит Торговой Точки это комплекс мероприятий по контролю своевременности ежедневного обслуживания оборудования сотрудниками предприятия, а также аудит количества порций и расхода кофе на оборудовании, что исключает продажи кофе вне учета.



АРЕНДА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОФЕМАШИН



APPRIA II 1 GR S

Кофемашина Nuova Simonelli Appria II 1 Gr S (высокая группа), полуавтомат на 2 чашки, авто-уровень воды, подача пара, система предварительного заваривания.

объем бойлера 5 л
цвета корпуса: черный, серый
мощность 2,0 кВт,
напряжение 220 В
габариты 400x545x530 мм



APPRIA II 2 GR S

Кофемашина Nuova Simonelli Appria II 2 Gr V (высокие группы), автомат, (две высокие группы, 2 паровых крана из нерж. стали с системой PUSH&PULL, краном подачи горячей воды).

объем бойлера 11 л
цвет черный
мощность 3,0 кВт
напряжение 220 В
габариты 780x545x530 мм

PROXIMA F11 Big Plus



Профессиональная кофемашина Dr.coffee PROXIMA F11 Big Plus – суперавтоматическая профессиональная кофемашина для кафе и кофейни, бара и ресторана, среднего и крупного офиса, в которой реализованы инновационные технологии для быстрого и легкого приготовления очень вкусных и ароматных классических кофейных и кофейно-молочных напитков всех видов, чая и бесконечное количество индивидуальных кофейных напитков!

Простота обслуживания.

Русифицированное меню.

- 3 системы водоснабжения: съемный контейнер (8.0 л), внешняя емкость (бутылка или канистра), подключение к центральной системе водоснабжения
- 30 напитков: горячие и холодные кофейные напитки, горячая вода, горячие молоко, молочная пена
- Автоматическое приготовление: американо, капучино, латта, лунго, ристретто, флэт вайт, эспрессо
- Встроенная кофемолка с керамическими жерновами (ресурс 500 кг)
- Дисплей: ЖК-монитор с подсветкой, диагональ 7.0"
- Используется свежее молоко
- Контейнер воды: 8.0 л
- Контейнер зернового кофе: 1.2 кг
- Контейнер отработанного кофе: 30 порций (1 порция–10 гр)
- Предварительное смачивание: 5 режимов
- Производительность: до 120 чашек/сутки
- Регулировка высоты чашки: 7.0-17.0 см
- Создание индивидуальных напитков
- Степени помола: 5

Размеры (ВхШхД): 580 x 410 x 500 мм

Вес: 17 кг

Мощность: 1500-1700 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: серебристый | черный



ЛУЧШЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Создавайте напитки по индивидуальным параметрам. Кофемашины могут с легкостью приготовить до 120 чашек кофе в день, до 30 различных видов кофейных напитков.



ФАНТАСТИЧЕСКАЯ ПЕНКА

Чудесная пена необходима для идеального смешивания компонентов. Вкуснейшая пена от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.



ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

Интуитивно-понятный интерфейс позволяет приготовить Ваш любимый напиток одним нажатием на экран. Умная графическая система оповещений подскажет когда необходимо очистить контейнер от гуши или запустить автоматическую очистку.

PROXIMA F12 Big Plus

Новинка! Профессиональная кофемашина Dr.coffee PROXIMA F12 Big Plus – суперавтоматическая профессиональная кофемашина для кафе и кофейни, бара и ресторана, среднего и крупного офиса, в которой реализованы инновационные технологии для быстрого и легкого приготовления очень вкусных и ароматных классических кофейных и кофейно-молочных напитков всех видов, чая и бесконечное количество индивидуальных кофейных напитков!

Простота обслуживания.

Русифицированное меню.

- 3 системы водоснабжения: съемный контейнер (8.0 л), внешняя емкость (бутылка или канистра), подключение к центральной системе водоснабжения
- 2 независимых гидравлических контура
- 30 напитков: горячие и холодные кофейные напитки, горячая вода, горячие молоко, молочная пена
- Автоматическое приготовление: американо, капучино, латта, лунго, ристретто, флэт вайт, эспрессо
- Встроенная кофемолка с керамическими жерновами (ресурс 500 кг)
- Дисплей: ЖК-монитор с подсветкой, диагональ 7.7"
- Используется свежее молоко
- Контейнер воды: 8.0 л
- Контейнер зернового кофе: 1 кг
- Контейнер отработанного кофе: 30 порций (1 порция–10 гр)
- Предварительное смачивание: 5 режимов
- Производительность: до 150 чашек/сутки
- Регулировка высоты чашки: 7.0-17.0 см
- Создание индивидуальных напитков
- Степеней помола: 5

Размеры (ВхШхД): 580 x 410 x 550 мм

Вес: 18 кг

Мощность: 2750-3300 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: серебристый | черный



ЛУЧШЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Создавайте напитки по индивидуальным параметрам. Кофемашины могут с легкостью приготовить до 150 чашек кофе в день, до 30 различных видов кофейных напитков.



СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ускоренное время приготовления молоко-содержащих напитков с вкуснейшей пеной от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.



ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

Интуитивно-понятный интерфейс позволяет приготовить Ваш любимый напиток одним нажатием на экран. Умная графическая система оповещений подскажет когда необходимо очистить контейнер от гущи или запустить автоматическую очистку.

APPIA II 1 GR V



Традиционная автоматическая кофемашина **Nuova Simonelli Appia II 1 Gr V** с подключением к водопроводу предназначена для приготовления кофе эспрессо и капучино. Оснащена одной высокой термокомпенсированной группой, краном для подачи горячей воды и паровым краном из нержавеющей стали с системой PUSH&PULL. Осуществляет автоматическую подачу горячей воды и кофе. Бойлер изготовлен из меди, задняя панель со вставкой из стали, рабочая поверхность - из нержавеющей стали, основание и боковые панели - из ABS-пластика (на выбор предлагаются три цвета - матовый чёрный, глянцевый жемчужный и глянцевый красный).

Данная модель рекомендуется для профессионального применения на предприятиях общественного питания разных типов, например, в кафе и ресторанах (как с контактной, так и с неконтактной барной стойкой) или в специализированных кофейнях. Высокая группа позволяет легко разливать напитки в стаканы, существенно ускоряя приготовление кофе на вынос.



КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Позволят использовать эту кофемашину в барах и других заведениях с экономией финансовых вложений, но без потерь в качестве напитков и удобстве использования.



СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН

Благодаря новому дизайну и удобной системе управления, аппарат хорошо вписывается в интерьеры разного стиля.



ЭРГОНОМИКА УПРАВЛЕНИЯ

Удобное и хорошо продуманное управление, а также удобное расположение приспособлений и их удобства для приготовления кофе.



ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Высокая группа, наличие двух носиков, электронное дозирование воды - все это способствует ускорению приготовления и обслуживанию клиентов.

- Электронное дозирование горячей воды
- Высота группы (от рабочей поверхности до носика рожка) - 140 мм
- Возможность приготовления 2 чашек одновременно
- Система мягкого предварительного заваривания SIS (Soft Infusion System) обеспечивает идеальную экстракцию даже при неправильной трамбовке кофе
- Зеркальце обратного вида позволяет следить за экстракцией, состоянием сеточки и прокладки группы
- Электронный уровень воды (автоматическое наполнение)
- Встроенная объёмная помпа
- Манометр давления бойлера
- Манометр давления помпы
- Индикатор уровня воды

Размеры (ВхШхД): 530 x 400 x 545 мм

Вес: 42 кг

Мощность: 1700 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: жемчужный | красный | черный

APPIA II 2 GR V



Традиционная автоматическая кофемашина **Nuova Simonelli Appia II 2 Gr V** с подключением к водопроводу предназначена для приготовления кофе эспрессо и капучино. Оснащена двумя высокими термокомпенсированными группами, краном для подачи горячей воды и двумя паровыми кранами из нержавеющей стали с системой PUSH&PULL. Осуществляет автоматическую подачу горячей воды и кофе. Бойлер изготовлен из меди, основание и боковые панели - из матового чёрного ABS-пластика, задняя панель со вставкой из стали, рабочая поверхность - из нержавеющей стали.

Данная модель рекомендуется для профессионального применения на предприятиях общественного питания с большим числом посетителей, например, в кафе и ресторанах (как с контактной, так и с неконтактной барной стойкой) или в специализированных кофейнях. Высокие группы позволяют легко разливать напитки в стаканы, существенно ускоряя приготовление кофе на вынос.



ВОЛЮМЕТРИЧЕСКАЯ ПОМПА

Равномерность давления - один из важных параметров, положительно влияющих на итоговый вкус эспрессо.



СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН

Благодаря новому дизайну и удобной системе управления, аппарат хорошо вписывается в интерьеры разного стиля.



ЭРГОНОМИКА УПРАВЛЕНИЯ

Удобное и хорошо продуманное управление, а также удобное расположение приспособлений и их удобство для приготовления кофе.



ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Высокая группа, возможность приготовления двух чашек одновременно в каждой группе - все это способствует ускорению приготовления и обслуживанию клиентов.

- Удобная панель управления с подсветкой кнопок
- Высота группы (от рабочей поверхности до носика рожка) - 140 мм
- Возможность одновременного приготовления двух чашек в одной группе
- Система мягкого предварительного заваривания SiS (Soft Infusion System) обеспечивает идеальную экстракцию даже при неправильной трамбовке кофе
- Зеркальце обратного вида позволяет следить за экстракцией, состоянием сеточки и прокладки группы
- Электронный уровень воды (автоматическое наполнение)
- Встроенная волюметрическая помпа
- Манометр давления бойлера
- Манометр давления помпы
- Индикатор уровня воды

Размеры (ВхШхД): 530 x 780 x 545 мм

Вес: 60 кг

Мощность: 3200 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: нержавеющая сталь | черный

SAECO Lirika OTC



Saeco Lirika One Touch Cappuccino V4 – простая, компактная и высокопроизводительная кофемашина, идеально подходит для офисов и небольших HoReCa – предприятий. Обладает современным и практичным дизайном, оснащена вместительными ёмкостями для воды и кофе и невероятно проста в обращении.

Капучино ОДНИМ КАСАНИЕМ

Капучинатор «One Touch Cappuccino» (капучино одним касанием) – эксклюзивная система Saeco для приготовления превосходного капучино или латте с помощью автокапучинатора. Инновационная система, установленная в версии Lirika OTC V4 создает восхитительную пену, забирая молоко непосредственно из упаковки или из холодильника.

Все модели Lirika оснащены системой предварительного смачивания, бойлером класса А, керамическими жерновами, съемной варочной группой для удобства очистки и обслуживания, а также изменяемыми настройками кофе.

Помимо этого Saeco Lirika One Touch Cappuccino V4 оснащена функцией очистки «Mini-Clean»: после каждой подачи молока система предлагает запустить процедуру самоочистки, используя примерно 20 мл воды.



КОМПАКТНЫЙ РАЗМЕР

Обладает современным и практичным дизайном, несмотря на компактный размер оснащена вместительными ёмкостями для воды и кофе



КАПУЧИНО ОДНИМ КАСАНИЕМ

Инновационная система, установленная в версии Lirika OTC создает восхитительную пену, забирая молоко непосредственно из упаковки или из холодильника



НИЗКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА

За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише

- автокапучинатор One Touch Cappuccino расположенный в той же зоне, что и выдача кофе;
- трубка капучинатора погружается непосредственно в ёмкость с молоком;
- готовит 2 порции одновременно;
- кофемолка с керамическими жерновами;
- графический дисплей с индикацией, русскоязычными текстовыми сообщениями и иконками;
- счетчик порций на все приготовленные напитки



АУДИТ ПРОДАЖ

Счетчик порций на все приготовленные напитки – позволяет контролировать и учитывать расход ингредиентов в любой момент.

Размеры (ВхШхД): 215 x 370 x 429 мм

Вес: 8 кг

Мощность: 1 850 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: серебристый | черный



SAECO Phedra EVO

Настольный кофейный аппарат **Saeco Phedra EVO** - это эргономичный и многофункциональный настольный кофейный автомат высокой производительности.

Phedra EVO может приготовить эспрессо, капучино, латте, молочные напитки с сухим молоком, шоколад, натуральный зерновой кофе и подать горячую воду для приготовления чая. Обновленный функционал предусматривает возможность выбора 8 различных напитков на основе зернового кофе. Причем потребители могут использовать свои стаканчики или чашки, а также высокие термостаканы («кофе с собой»).

В комплектации **Espresso** кофемашина **Saeco Phedra EVO** имеет четыре емкости: для кофейных зерен, сухого молока, шоколада и чая. Также предусмотрено дополнительное оборудование: тумба с отделениями под бутылку с водой (19л) и увеличенную ёмкость для отходов, что в сумме увеличивает автономность работы оборудования без вмешательства персонала до 120 -140 чашек.

При разработке настольного аппарата компания Saeco уделила большое внимание эргономике: **Saeco Phedra EVO** оснащен графическим дисплеем. Ряд особенностей этой модели значительно упрощает ее обслуживание, **Saeco Phedra EVO** отличают особый механизм открытия дверей и новые модули дозирования ингредиентов.

Настольный кофейный аппарат **Saeco Phedra EVO** предназначен для установки в офисах, гостиницах, ресторанах, кафе и других местах с умеренным потоком потребителей.

Загрузка контейнеров

Кофе зерно - 1 кг Шоколад - 1,75 кг
Чай - 1,5 кг Молоко сухое - 0,65 кг

Размеры (ВхШхД): 393 x 695 x 508 мм


Вес: 31,2 кг

Мощность: 1 650 - 1 750 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: черный

АУДИТ ПРОДАЖ

 Счетчик порций на все приготовленные напитки - позволяет контролировать и учитывать расход ингредиентов в любой момент.

СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН

Благодаря новому дизайну и удобной сенсорной системе управления, аппарат хорошо вписывается в интерьеры разного стиля

АВТОНОМНОСТЬ В РАБОТЕ

Кофемашина **Saeco Phedra EVO** имеет четыре бункера под ингредиенты большой вместимости. Возможность подключения бутылки (19л) с водой или к системе водоснабжения

САМООБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Благодаря удобству управления, бункерам большой вместимости - **Saeco Phedra EVO** лучшее решение для самообслуживания клиентов



МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ЗАВАРОЧНЫЙ МЕХАНИЗМ

Металлический корпус обеспечивает более продолжительный период работы и гарантирует стабильную работу при коммерческой эксплуатации



СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ускоренное время приготовления молоко-содержащих напитков с вкуснейшей пеной от нашей полностью автоматической кофемашины очарует всех любителей кофе.



ЭКОНОМИЧНЫЙ РАСХОД ИНГРЕДИЕНТОВ

Точное перемалывание зерен создает уникальный аромат и обеспечивает рациональный расход продукта. За счет керамических жерновов кофе-автомат работает значительно тише.



САМООЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ

Полностью автоматизированный процесс, не требующий участия человека, очистки молочной системы позволяет исключить скисание молока и блокировку молочного тракта.

Новинка! Профессиональная кофемашина Dr.coffee MINIBAR S – суперавтоматическая профессиональная кофемашина для кафе и кофейни, бара и ресторана, среднего и крупного офиса, в которой реализованы инновационные технологии для быстрого и легкого приготовления очень вкусных и ароматных классических кофейных и кофейно-молочных напитков всех видов, чая и бесконечное количество индивидуальных кофейных напитков!

Простота обслуживания.

Русифицированное меню.

- 3 системы водоснабжения: съемный контейнер (4.0 л), внешняя емкость (бутылка или канистра), подключение к центральной системе водоснабжения
- 2 независимых гидравлических контура
- 30 напитков: горячие и холодные кофейные молочные и шоколадные напитки, горячая вода, горячие молоко.
- Автоматическое приготовление: американо, капучино, латте, лунго, ристретто, флэт вайт, эспрессо
- Встроенная кофемолка с керамическими жерновками (ресурс 1000 кг)
- Дисплей: ЖК-монитор с подсветкой, диагональ 7.1"
- Высокая температура напитков на выходе (82-90 град)
- Контейнер шоколада: 2 кг.
- Контейнер зернового кофе: 1,5 кг
- Контейнер отработанного кофе: 70 порций (1 порция-10 гр)
- Предварительное смачивание: 5 режимов
- Производительность: до 200 чашек/сутки
- Регулировка высоты чашки: 7.0-20.0 см
- Создание индивидуальных напитков
- Степеней помола: 9

Размеры (ВхШхД): 640 x 360 x 560 мм

Вес: 26 кг

Мощность: 2700 Вт

Напряжение: 220-240 В | 50-60 Гц

Цвет: черный



