



Gran Gusto Tech



Power Boost



3 Way Pay

Diamante Evo

Descrizione

Diamante Evo, continua la storia di una macchina unica nel suo settore che unisce l'erogazione di bevande calde alla distribuzione di bevande fredde (in bottiglia o lattina) e snack all'interno della stessa struttura. Gli elementi che la distinguono da tutte le altre sono: la facilità di accesso per l'operatore, l'autonomia degli scarichi, la possibilità di rendere la macchina autonoma con il kit dedicato, la raggiungibilità dei sistemi di pagamento. La nuova termica unita al gruppo di infusione Gran Gusto (nella versione 7 grammi) garantisce prodotti caffè di alta qualità. La macchina ideale per valorizzare ogni centimetro occupato, particolarmente indicata per le locazioni medio-piccole. La nuova scheda elettronica insieme alla nuova illuminazione a LED completano il pacchetto di rinnovamento della macchina.

Accessori

- Kit serbatoio autonomo
- Kit Eva-Dts
- Kit fotocellule
- Kit sistemi di pagamento
- Kit elettrovalvola acqua calda

Principali caratteristiche

- Gruppo caffè con sistema Gran Gusto (versione 7 gr)
- Nuova idraulica Gran Gusto
- Nuova caldaia (300 cc)
- Erogazione automatica di bicchieri (fino a 320), zucchero e palette e distribuzione di snack, bottiglie e lattine
- Gruppo Caffè Saeco con sistema di preriscaldamento Saeco Power Boost: massima qualità di caffè espresso, pulizia e manutenzione facilitate
- Unica soluzione combinata che permette di installare fino a 3 sistemi di pagamento contemporaneamente
- 4 contenitori polveri solubili
- Accetta i più diffusi sistemi di pagamento di tipo parallelo e standard MDB ed Executive
- Programmazioni personalizzabili
- Alta personalizzabilità nella configurazione di spirali e cassetti

Interfaccia utente

- Tastiera con 9 pulsanti per selezione bevande calde con accesso diretto e 6 pulsanti per selezione bevande fredde e snack
- 4 tasti di preselezione: +/- zucchero, decaffeinato/orzo e senza bicchiere
- Display alfanumerico a 20 caratteri su 2 righe

Dati tecnici**Diamante Evo****Caratteristiche strutturali**

Dimensioni (l x h x p)	720 x 1910 x 840 mm
Peso	243 kg

Caratteristiche elettriche

Alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza assorbita	1700 W

Caratteristiche idrauliche

Caldaia	300/600 cc - ottone
---------	---------------------

Connessioni idriche

Allacciamento rete idrica	3/4" (1-8 bar)
Alimentazione idrica	standard: a rete idrica optional: kit serbatoio autonomo
Serbatoio autonomo	20 l

Caratteristiche varie

Bicchieri (h 70 mm)	320
Tipologia bicchieri Ø	70 o 73 mm
Palette	300
Palette disponibili	90 - 105 - 115 mm
Numero cassette	4-5
Cassetto bottiglie	36 bottiglie Ø 69 mm, h 210 mm
Cassetto lattine	36 lattine
Cassetto snack	variabile secondo il tipo di spirale
Numero spirali	24-30
Spirali disponibili	da passo 17 (27 prodotti) a passo 90 (5 prodotti)
Contentore caffè in grani	1
Contentore solubili	4
Contentore zucchero	1
Numero selezioni	9
Numero preselezioni	4
Mixer	4
Gruppo caffè	7 gr or 9 gr
Gruppo frigorifero	1/5 HP
Temperatura regolabile	6°C-15°C
Gas refrigerante ecologico	R 404a

Capacità contenitori

Caffè in grani	7,7 l
Caffè decaffeinato	2,8 l
Latte	4,7 l
Cioccolato	4,7 l
The	4,7 l
Zucchero	2,8 l

Specifiche tecniche

- Una sola elettronica ed un solo sistema di pagamento per erogazione bevande calde e distribuzione bevande fredde e snack
- Struttura in lamiera di acciaio verniciato e coibentato mediante pannelli di polistirolo espanso
- Vetro di sicurezza a due strati con intercapedine termica
- Sportello prelievo prodotti basculante dotato di sistema antifurto
- Contenitori e serbatoi in resina termoplastica alimentare
- Cassetti in plastica estraibili e strutturati per garantire una adeguata resistenza al peso. La posizione dei cassette può essere facilmente regolata.
- Segnale per vuoto acqua, caffè e vuoto bicchiere
- Riconfigurazione automatica del numero di cassette ad ogni accensione
- Tastierino a 5 funzioni
- Programmazione temperatura e prezzi di vendita (fino a 25)
- Controllo elettronico della temperatura della caldaia
- Aspiratore per l'eliminazione dell'umidità interna e presa di aspirazione vapore supplementare dedicata alla zona erogazione
- Illuminazione a LED
- Pompa elettromagnetica a vibrazione da 60 W
- Sonda antibrina: gestione automatica dei cicli di sbrinamento
- Dispositivo air-break con sistema antiallagamento
- Reset anomalie semplificato
- Presa di servizio interna
- Valvola di sicurezza caldaia
- Relè generale di sicurezza per i componenti a 24 V
- Protettori termici su tutti i dispositivi alimentati a tensione di rete
- Approvazione CE, VDE



tel. 06 931 10 20

info@valevend.it

www.valevend.it