

Beschreibung

Die Optima Ultra zeichnet sich durch ein besonders großes 10“-Touchscreen aus, das an jeden Kundenwunsch angepasst werden kann. Bis zu 30 verschiedene Getränkevariationen, mit der Möglichkeit diese nach Größe und Stärke vorzuwählen, stehen dem Kunden zur Verfügung. Auch eigene Werbevideos, Tassensymbole, Musik und Bilder sind problemlos einspielbar. In Kombination mit dem Kühlschrank „Fridge Ultra“ ist es möglich, zwei unterschiedliche Milchsorten zu verwenden. Das neue CariMilk-System inklusive Doppelauslauf für bis zu zwei Milchgetränke gleichzeitig ermöglicht verschiedene Schaumkonsistenzen und kalten Milchschaum. Durch das All-in-One bzw. Power Clean-Reinigungsprogramm wird der zeitliche Pflegeaufwand minimiert.



Ausstattungshighlights



Großes und intuitiv bedienbares 10“-Touchscreen



Separater Heißwasser-auslauf



Dampfschwert zum Selbstaufschäumen



Größenvorwahl: klein bis groß
Stärkenvorwahl: mild bis kräftig

Technische Daten

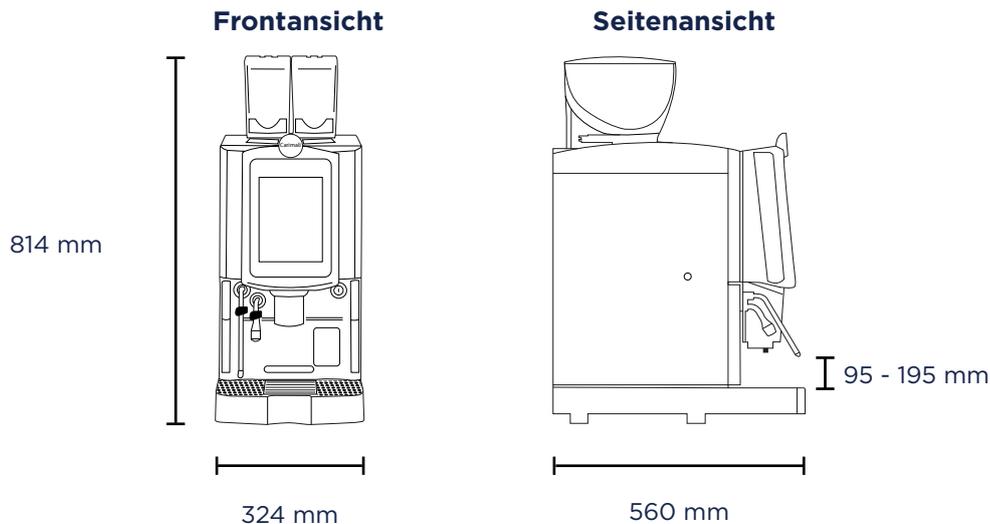
Abmessungen (B X H X T)	324 mm X 814 mm X 560 mm	höhenverstellbarer Getränkeauslauf	95 mm - 195 mm
Gewicht	48 kg	maximale Auslaufhöhe	195 mm
Anzahl Bohnenbehälter	2	Spannung	400 V / 50 Hz
Kapazität Bohnenbehälter	je 1,3 kg	Leistung	5900 W
Kapazität Tresterbehälter	ca. 40 Portionen	Milchgetränke	aus Frischmilch
Anzahl Mühlen	2	Heißmilch	ja
Kapazität Kaffeeboiler	1,0 l	Heißschaum (dynamisch / statisch)	ja / ja
Kapazität Dampfkessel	1,8 l	Kaltmilch (dynamisch / statisch)	ja / nein
Wasseranschluss	fest	Kaltschaum (dynamisch / statisch)	ja / ja
Spannung	400 V~, 50 Hz	individuelle Schaumkonsistenz je Produkt (dynamisch / statisch)	ja / nein
Absicherung	1 X 16 A	Farben	schwarz / weiß
Geräuschemissionen	< 70 dB		
Leistung	5900 W		
Milchaufschäumer	Evo-Milker (neueste Generation)		

Coffema International GmbH

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
Telefon +49 40 500 25 450 • service@coffema.de • www.coffema.de

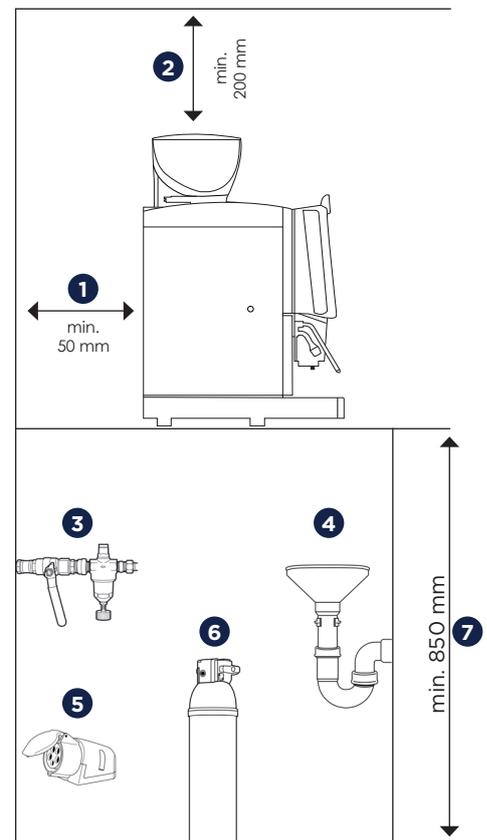
Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.

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 bar, 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 vom offenen Trichter des Siphons, min. 40mm Durchmesser und geeignet für Heißwasser.
 - 5 Elektroanschluss: eine separat, mit 3 x 16 A 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

- Verschiedene, passende Kühlschränke mit optionaler Milchtemperatur- und Füllstandsüberwachung
- Fridge Ultra für 2 Milchsorten
- Tassenwärmer, Warm/Kalt-Kombigerät
- Zusätzliches Toppingmodul
- Telemetrie: kabelloser Datentransfer für Auswertungen und Fernwartungen
- MDB-Schnittstelle zur Anbindung von Münzwechslern, Münzprüfern und anderer bargeldloser Zahlssysteme
- Integriertes Kartenlesegerät für Kellner-, Manager-, Wert,- und Servicekarten
- Abwasseranschluss
- Aquamodul: System für die mobile Wasserversorgung
- Elektronische Wasseruhr
- Höherer Standfuß bis zu 77mm
- Separater Heißwasserauslass
- Selbstbedienungsoption (Tropfschalenverriegelung, kein Handeinwurf, Tassenanschlag, abschließbare Produktbehälter, unter Tisch Satzrutsche)

Coffema International GmbH

Oberhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Germany
 Telefon +49 40 500 25 450 • service@coffema.de • www.coffema.de

Richtig guter Kaffee. Für alle. Überall.