

fiamma

S I N C E 1 9 7 7



V E L A

C L A S S I C A



MASO·PROFIT

VELA CLASSICA

Napájení	230 V
Příkon	max. 1,95 kW
Skupina pák	1
Bojler vody (čaj) a páry	3 l / 1,8 kW
Bojler na kávu	-
Zásobník vody	4,5 l
Vývod horké vody (čaj)	1
Tryska páry	1 Cool Touch
Technologie bojleru	SINGLE BOILER
Bojler	1 (izolovaný)
Regulace teploty	PID
Preinfuze	ano (manuální)
Rozměry (š × h × v)	396 × 535 × 495 mm
Čerpadlo	rotační
Programovatelný výdej porcí pro každou hlavu	-
Digitální ovládání	ano (displej)
Ukazatel hodnot	manometr čerpadla
LED osvětlení plochy	-
Shot timer (časovač)	ano
Okapnice s mřížkou	ano
Vanička na odpadní vodu	ano
Připojení na vodu / odpad	ano / ano
Ohřev šáleků	-
Automatické čištění	-
Standardní barva	černá
Provedení	nerez / lak
Hmotnost	35 kg

VELA CLASSICA



ergonomie
pro baristy



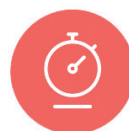
cool touche
tryska páry



izolovaný
bojler



PID



Shot timer
(časovač)

Seznamte se s ideálním luxusním kávovarem **VELA Classica** pro váš domov, kancelář nebo specializovanou kavárnu. Vela je špičkový stroj, inspirovaný námořní kulturou portugalských navigátorů, s pokročilými a snadno použitelnými funkcemi. Kombinace dokonalosti v designu a výkonu, takže barista může využít to nejlepší z každé jednotlivé extrakce.

Pákový kávovar VELA Classica s jednou skupinou (kávová hlava s pákou) je vybaven varným systémem s jedním izolovaným bojlerem a možností „**manuální preinfuze**“ (protečení horké vody o nižší tlaku skrz portafilter) po které následuje extrakce kávy.

- Kávovar je vybaven vnitřním zásobníkem na vodu (4,5 l), může tak pracovat v jakémkoliv prostředí: doma, v kanceláři, baru nebo restauraci. Můžete jej připojit i k vodovodnímu řádu. Stačí na stroji zvolit způsob, zda bude používat vodu z vodovodního řádu nebo z vnitřní nádoby.
- Model VELA Classica používá tiché rotační čerpadlo
- Minimální hladinu vody v nádobě hlídá čidlo
- Přesná regulace teploty (PID)
- 1× Vývod na výdej horké vody s úhlem pohyblivosti 360° s jejíž pomocí v kávovaru připravíte horké nápoje a čaje
- 1× Samostatný elektromagnetický pákový kohout s rozsahem 360° pro ovládání spuštění horké vody
- 1× Parní tryska Cool Touch 360° tepelně izolovaná (chladný povrch trysky chrání před popálením při manipulaci s tryskou) uvolňuje horkou páru, kterou je možné použít k napěnění mléka, ohřevu tekutin apod.
- 1× Samostatný elektromagnetický pákový kohout s rozsahem 360° pro ovládání spuštění páry v parní trysce
- Snadné mechanické ovládání s funkcí Shot timer (časovač) a možností programování parametrů pomocí displeje (ukazatel teploty/času přípravy kávy/alarmu) vám usnadní přípravu lahodného espressa
- Ergonomická rukojeť páky pro příjemnější manipulaci při plnění
- Jeden izolovaný vodní bojler

- Horní polička pro odkládání šálků
- Kávovar je možné připojit na odpad nebo jej provozovat jen s odpadní nádobkou
- Standardně dodáváno v černé barvě

Manuální Preinfuze

Krátké zvlhčení namleté a upěchované kávy před přípravou espressa. Klasický kávovar pustí vodu a nechá ji protéct. Kávovar fiamma umožňuje manuální preinfuzi, která je ovládána pákou na boku hlavy. Otočením páky je otevřen ventil vpouštějící vodu ve vámi stanoveném čase. Káva se v páce rozvolní a propaří. K preinfuzi je použito pouze malé množství vody a násobně nižší tlak než při samotné extrakci. Dalším pohybem páky je prováděna extrakce – proces protlačení horké vody přes kávu.

Shot timer (časovač)

Shot timer je integrován do systému kávovaru a poskytuje přesné měření času extrakce. Jsou to „stopky“, které umožňují opakovaně dosahovat stejného času extrakce, a tím dosahovat optimálních výsledků při přípravě kávy, jež jste si odladili na kávu, kterou používáte. Vše je založeno na využití senzorů, které detekují spuštění a ukončení extrakce kávy. Při zahájení extrakce je spuštěn časovač, který začne načítat čas extrakce. Když skončí příprava kávy, časovač se zastaví a poskytne přesnou hodnotu času extrakce.

Izolovaný vodní bojler

Lépe drží teplotu a není potřeba, tak často dohřívat vodu.

Přesná regulace teploty PID

Moderní termostat, který neustále svoji činností (zapínáním a vypínáním) kontroluje teplotu vody, tak aby zůstala stabilní na vámi nastavené hodnotě jež potřebujete pro přípravu kávy. Dále umožňuje jednoduše, rychle a hlavně okamžitě zvyšovat i snižovat teplotu.

Rotační čerpadlo (pumpa)

Výhodou rotačního čerpadla je stálý tlak 9 bar. Od první kapky, která padne do kávy až do poslední. Další výhodou oproti vibrační pumpě je tichý chod a možnost přímého napojení na vodovodní řád.

Elektromagnetický pákový kohout 360°

Snadné ovládání spuštění, dávkování množství vody nebo páry pomocí vyklopení ovládací páky elektromagnetického ventilu. Není třeba otáčet, stačí jen dotykem vyklopit v jakémkoliv úhlu 360°.

Parní tryska Cool Touch

Chladný povrch trysky chrání před popálením při manipulaci s tryskou při šlehání mléka. Už žádné popáleniny.

Součástí kávovaru je

- 1× dvojitý portafiltr
- 1× portafiltr s výpustí na jednu porci
- 1× slepý filtr
- 1× kartáč