

fiamma v

SINCE 1977



M A R I N A



MARINA CV PRO



MARINA CV DI

MASO·PROFIT

	MARINA CV DI	MARINA CV PRO
Napájení	230 V	230 V
Příkon	1,8 kW	1,95 kW
Skupina pák	1	1
Bojler vody (čaj) a páry	3 litry / 1,8 kW	3 litry / 1,8 kW
Bojler na kávu	-	-
Zásobník vody	2,5 l	-
Vývod horké vody (čaj)	1	1
Tryska páry	1	1
Technologie bojleru	SINGLE BOILER	SINGLE BOILER
Bojler	1	1 (izolovaný)
Regulace teploty	PRESOSTAT (tlakový spínač)	PRESOSTAT (tlakový spínač)
Preinfuze	ano	ano
Rozměry (š x h x v)	375 x 530 x 485 mm	375 x 530 x 485 mm
Čerpadlo	vibrační	rotační
Programovatelný výdej porcí pro každou hlavu	ano	ano
Digitální ovládání	-	-
Ukazatel hodnot	manometr tlaku v bojleru	manometr tlaku v bojleru
LED osvětlení plochy	-	-
Shot timer (časovač)	-	-
Okapnice s mřížkou	ano	ano
Vanička na odpadní vodu	ano	-
Připojení na vodu / odpad	ano / ano	ano / ano
Ohřev šáleků	-	-
Automatické čištění	ano	ano
Standardní barva	černá	černá
Provedení	nerez / lak	nerez / lak
Hmotnost	30,5 kg	33,5 kg

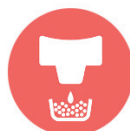
MARINA CV DI



jednoduchý
přístup



snadné
zapojení



statická
preinfuze

Kávovar Marina je malý, ale výkonný. Ideální pro ty, kteří požadují dokonalé espresso. Je určen do provozů s nízkou spotřebou nebo pro domácnosti. Ve své konstrukci má zabudovány vysoce kvalitní profesionální komponenty.

S kávovarem **Marina CV DI** připravíte vynikající espresso a další horké nápoje. Pomocí vývodu na horkou vodu můžete zhotovit teplé nápoje nebo čaje. Parní tryska vytváří horkou páru, kterou je možné použít pro přípravu mléčné pěny a dalších horkých nápojů. Pákový kávovar je osazen jednou skupinou (káвовá hlava s pákou) a varným systémem o jednom bojleru. Díky zabudovanému 2,5 litrovému zásobníku na vodu jej můžete používat v jakémkoliv prostředí: doma, v kanceláři, baru nebo restauraci

- Snadné intuitivní ovládání pomocí přehledné elektronické tastatury s možností programování

- Příprava kávy v režimu automatické porce
- Příprava kávy s ručním dávkováním



- 1.) Espresso
- 2.) Lungo
- 3.) Dvě Espresso
- 4.) Dvě Lunga
- 5.) START / STOP

- Kávovar je osazen statickým systémem, který zaručuje rovnoměrnou a jemnou statickou preinfuzi pro výrobu lahodné kávy
- Regulace teploty Presostatem (tlakovým spínačem)

- 1× Vývod horké vody (čaj) s úhlem otáčení ramene 360°
- 1× Samostatný otočný ovladač pro vývod horké vody
- 1× Tryska páry s úhlem otáčení 360°
- 1× Samostatný otočný ovladač pro parní trysku
- Model Marina CV DI je osazen vibrační čerpadlem
- Horní polička pro odkládání šálek (bez ohřevu)
- Automatický čistící cyklus pro hlavu
- Zásobník na vodu 2,5 litru a odpadní nádoba
- Kávovar je možné připojit na odpad.
- Standardně dodáváno v černé barvě

Preinfuze

Krátké zvlhčení namleté a upěchované kávy před přípravou espressa. Klasický kávovar pustí vodu a nechá ji protéct. Kávovar fiamma s funkcí preinfuze otevře ventil a sám si kontroluje kolik vpustí vody za uplynulý čas. Poté se proces zastaví a čeká se až se káva v páce rozvolní a propaří. Následně se ventil otevře znovu a probíhá extrakce – proces protlačení horké vody přes kávu. K preinfuzi je použito pouze malé množství vody a násobně nižší tlak než při samotné extrakci.

Součástí kávovaru je:

- 1× páka s dvojitou výpustí
- 1× páka s výpustí na jednu porci
- 1× slepé sítko
- 1× kartáč
- 1× vanička na odpadní vodu

MARINA CV PRO



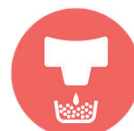
jednoduchý přístup



izolovaný bojler



snadné zapojení



statická preinfuze

Kávovar Marina je malý, ale výkonný. Ideální pro ty, kteří požadují dokonalé espresso. Je určen do provozů s nízkou spotřebou, anebo pro domácnosti. Ve své konstrukci má zabudovány vysoce kvalitní profesionální komponenty.

S kávovarem **Marina CV PRO** připravíte vynikající espresso a další horké nápoje. Pomocí vývodu na horkou vodu můžete zhotovit teplé nápoje nebo čaje. Parní tryska vytváří horkou páru, kterou je možné použít pro přípravu mléčné pěny a dalších horkých nápojů apod. Pákový kávovar je osazen jednou skupinou (káвовá hlava s pákou), varným systémem o jednom izolovaném bojleru a tichým rotačním čerpadlem.

- Snadné intuitivní ovládání pomocí přehledné elektronické tastatury s možností programování

- Příprava kávy v režimu automatické porce
- Příprava kávy s ručním dávkováním



1 2 3 4 5

- 1 Espresso
- 2 Lungo
- 3 Dvě Espresso
- 4 Dvě Lunga
- 5 START / STOP

- Kávovar je osazen statickým systémem, který zaručuje rovnoměrnou a jemnou statickou preinfuzi pro výrobu lahodné kávy
- Presostatem (tlakovým spínačem)
- 1x Vývod horké vody (čaj) s úhlem otáčení ramene 360°

- 1× Samostatný otočný knoflík pro vývod horké vody
- 1× Tryska páry s úhlem otáčení 360°
- 1× Samostatný otočný knoflík pro parní trysku
- Izolovaný vodní bojler
- Model Marina CV PRO je osazen tichým rotační čerpadlem
- Horní polička pro odkládání šálek (bez ohřevu)
- Automatický čistící cyklus pro hlavu páky
- Připojení na vodu a odpad
- Standardně dodáváno v černé barvě

Preinfuze

Krátké zvlhčení namleté a upěchované kávy před přípravou espressa. Klasický kávovar pustí vodu a nechá ji protéct. Kávovar fiamma s funkcí preinfuze otevře ventil a sám si kontroluje kolik vpustí vody za uplynulý čas. Poté se proces zastaví a čeká se až se káva v páce rozvolní a propaří. Následně se ventil otevře znovu a probíhá extrakce – proces protlačení horké vody přes kávu. K preinfuzi je použito pouze malé množství vody a násobně nižší tlak než při samotné extrakci.

Izolovaný vodní bojler

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

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.

Součástí kávovaru je

- 1× páka s dvojitou výpustí
- 1× páka s výpustí na jednu porci
- 1× slepé sítko
- 1× kartáč