



Cód: 6EI330

CALOR

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA 6EI330

Para mezclas solubles

Con un diseño italiano, robusta y moderna, nuestra máquina dispensadora de café automática entrega una solución eficiente y rentable para el servicio de ventas de café saborizados.

Con sólo un toque podrá obtener un café en tan solo 12 segundos, con una calidad única gracias a su mezclador y aireador que realizará la mezcla perfecta para disfrutar de sus preparaciones hasta el último sorbo.

La capacidad de 1500g de sus depósitos, hacen que la cafetera automática tenga el doble de autonomía de trabajo que las existentes en el mercado de igual formato.



- Gran productividad**
Rinde hasta 300 vasos de 220 cc por hora.
- Única con 3 entradas de agua**
 1. Conexión a red de agua flexible 3/4.
 2. Bomba de agua incorporada en el equipo para bidón de agua purificada.
 3. Entrada superior de bidón de 10L (al revés).
- Efficiente**
Alta optimización del agua y bajo consumo energético.
- Gran capacidad**
4 depósitos de 1500g c/u para mezclas solubles.
- Robusta y fuerte**
Construida en acero con pintura electrostática termoendurecida.
- Mezclas solubles adecuadas**
Polvo fácil de disolver en 4 sabores: café, cappuccino, chocolate y mocaccino.
- Fácil de operar**
Cuenta con un panel digital LED intuitivo con 4 botones touch de selección.
- Sistema independiente**
4 boquillas con mezcladores y aireadores individuales para evitar mezcla de sabores.
- Iluminación LED**
Pantalla retroiluminada con gráficas editables y luz LED frontal que ilumina la bandeja de las preparaciones.
- Bandeja de goteo**
Bandeja de acero inoxidable con receptáculo extraíble para su limpieza.
- Limpieza automática**
Sistema de limpieza automática para mezclador y boquilla (diaria).
- Bloqueo digital**
Tiene un sistema de bloqueo en el panel digital.
- Manual de instrucciones**
Incluye manual de operación al reverso de la tapa frontal.



Única con 3
entradas de agua



Sistemas
independientes



Panel digital LED

Para mezclas solubles

Potencia	1600W
Voltaje	220V/50Hz
Tamaño	340 x 450 x 700 mm
Peso	22 Kg
Volumen del tanque	2L
Volumen de la caldera	1.6L
Temp. mínima de trabajo	60°C
Temp. máxima de trabajo	90°C

*Use siempre agua purificada o ablandador de agua para evitar calcificaciones en la caldera.

Diagrama de la parte posterior de un deshumidificador con las siguientes etiquetas:

- Placa de identificación
- Deshumidificador
- Drenaje
- Entrada de agua
- Fuente de poder
- Fusible
- Interruptor
- Línea eléctrica



ÚNICA CON 3 ENTRADAS DE AGUA



Alimentación superior para bidones de 10L



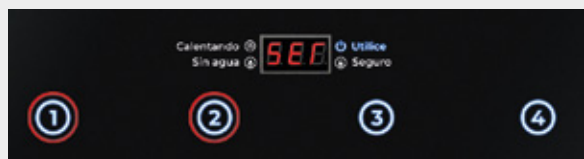


CONFIGURA TU MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA 6EI330

Para mezclas solubles



Te entregamos esta tabla para que puedas configurar tu máquina de café automática Maigas 6EI330, según las raciones de agua y mezcla solubles por volumen del vaso y sabor, según las tendencia de demanda por sabor.



Instrucciones de configuración:

1er paso: Estando la pantalla en "P00" toque los botones "1" y "2" simultáneamente hasta que la pantalla digital se convierta en "SET".
2º Paso: Para desplazarse por el menú apretar el botón 1 para llegar a las distintas programaciones.

FÓRMULA DE PREPARACIÓN

Programación de agua



1 vaso de 220cc =
180cc agua
30g de mezcla



1s = 2cc



$$\frac{180\text{cc}}{2\text{cc}} = 90\text{s}$$

Programación de mezcla



1 vaso de 220cc =
180cc agua
30g de mezcla



1s = 0,45g



$$\frac{30\text{g}}{0,45\text{g}} = 67\text{s}$$

Configuración recomendada según tendencia, tamaño y demanda por sabor

 Café 1	 Capuccino 2	 Chocolate 3	 Mocaccino 4
 NA1 = 60 segundos NP1 = 15 segundos	 NA2 = 90 segundos NP2 = 67 segundos	 NA3 = 120 segundos NP3 = 89 segundos	 NA4 = 90 segundos NP4 = 67 segundos
 NA1 = 90 segundos NP1 = 20 segundos			

NA = Nivel de agua · NP = Nivel de polvo soluble



Tradición



Calidad



Innovación