

# fiamma

SINCE 1977



# M A R I N A



MARINA CV PRO



MARINA CV DI

GASTRO-TIP 

	<b>MARINA CV DI</b>	<b>MARINA CV PRO</b>
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 šálků	-	-
Automatické čištění	ano	ano
Standardní barva	černá	černá
Provedení	nerez / lak	nerez / lak
Hmotnost	30,5 kg	33,5 kg

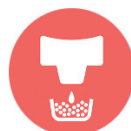
## MARINA CV DI



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 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
- 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 espresso. Klasický kávovar pustí vodu a nechá ji protéct. Kávovar fiamma s funkcí preinfuze otevře ventil a sám si kontroluje kolik vpusť 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



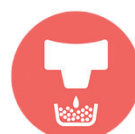
jednoduchý přístup



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 (kávová 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 šálků (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 dohřívát 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