

# fiamma

SINCE 1977



## V E L A

PRESSURE PROFILE



GASTRO-TIP 

## Vela Pressure Profile

Napájení	230 V
Příkon	2,05–3,6 kW
Skupina pák	1
Bojler vody (čaj) a páry	4 l / 1,8 kW
Bojler na kávu	0,5 l / 1,5 kW
Zásobník vody	4,5 l
Vývod horké vody (čaj)	1
Tryska páry	1 Cool Touch
Technologie bojleru	DUAL BOILER
Bojler	2 (izolované)
Regulace teploty	PID
Preinfuze	ano
Rozměry (š × h × v)	396 × 535 × 495 mm
Čerpadlo	rotační
Programovatelný výdej porcí pro každou hlavu	ano
Digitální ovládání	ano (dotyková obrazovka)
E-lever	ano
Pressure profile (profilování tlaku)	1 × 5
Ukazatel hodnot	displej
LED osvětlení plochy	ano
Shot timer (časovač)	ano
Okapnice s mřížkou	ano
Vanička na odpadní vodu	-
Připojení na vodu / odpad	ano / ano
Ohřev šáleků	-
Automatické čištění	ano
Standardní barva	černá
Provedení	nerez / lak
Hmotnost	39 kg

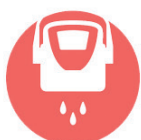
## Vela Pressure Profile



dualboiler



ovládání  
e-lever



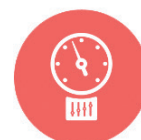
okamžitá  
dávka vody



izolované  
bojlery



jednoduchá  
navigace



tlakové  
profily

**VELA Pressure Profile** je kávovar s jednou skupinou (kávová hlava s pákou), ve kterém je použita technologie **Dual Boiler** a Pressure profiling (profilování tlaku). Pracujete-li s výběrovou kávou, využijte možnosti **Pressure Profiling** technologie, která vám umožní **regulovat tlak** v každém okamžiku extrakce díky čemuž ovlivníte výslednou chuť kávy. Ke změně profilu tlaku stačí lehký pohyb **elektronické páky e-lever**. To umožňuje baristům vytvářet jedinečné receptury, které odpovídají požadovanému charakteru kávy. Kávovar VELA Pressure Profile umožňuje přednastavit a uložit 5 receptů s tlakovými profily.

Díky **rychlým tlačítkům** a funkci okamžitého propláchnutí hlavy (kávové cesty), **Cool Touch chladivé dotykové parní trysce** a výdeji horké vody patří Vela k crème de la crème ve své třídě.

Pro lepší přehled při tvorbě lahodného espressa pomáhá **LED osvětlení prostoru pod skupinou**.

- Díky vnitřnímu zásobníku na vodu (4,5 l) může pracovat v jakémkoliv prostředí: doma, v kanceláři, baru nebo restauraci. Kávovar můžete také připojit i k vodovodnímu řádu, pak stačí zvolit způsob, zda bude používat vodu z vnitřního zásobníku nebo vodovodního řádu. Minimální hladinu vody v nádobě hlídá čidlo.
- Model VELA PP je osazen tichým rotačním čerpadlem
- Rychlá tlačítka: stačí jeden stisk pro okamžitý výdej horké vody. Aktivace automatického proplachování skupiny jediným dotykem (čištění kávové cesty ve skupině).
- Možnost nastavení až 5 tlakových profilů. Změnu profilu lze měnit snadno pomocí páky e-lever.
- Kávovar používá technologii Dual Boiler: 1 bojler na kávu + 1 bojler na vodu (čaj) a páru. Bojlery jsou izolované, udrží tak déle požadovanou teplotu vody. Šetří energii.
- Přesná regulace teploty PID ve 3 bodech: teplota bojleru vody/páry, bojleru na kávu a teplota skupiny
- Model VELA PP umožňuje nastavení preinfuze a doby extrakce při tvorbě espressa
- Snadné sledování doby extrakce pomocí digitálního displeje

- Intuitivní ovládání pomocí dotykového displeje s jednoduchou navigací a uživatelským programováním (nastavení dávek, oblíbený nápoj, chytrá upozornění, klávesové zkratky, počítadlo porcí, čištění skupiny, alarmy atd.)
- Funkce Shot timer (časovač) vám usnadní přípravu lahodného espressa
- 1x Tryska na výdej horké vody s pohyblivostí 360° s jejíž pomocí v kávovaru připravíte horké nápoje a čaje. Snadné spuštění dávky vody jedním prstem pomocí tlačítka umístěném na skupině.
- 1x 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.
- 1x Samostatný otočný kohout pro ovládání spuštění páry v parní trysce
- Ergonomická rukojeť pák pro příjemnější manipulaci při plnění
- Horní polička pro odkládání šálků
- Kávovar je možné připojit na odpad nebo jej provozovat jen s odpadní nádobkou
- Standardně dodáváno v černé barvě.

## 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 kávě, 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.

## 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.

## Izolované vodní bojler

Lépe drží teplotu a není potřeba, tak často dohřívát vodu, což přináší úsporu energie.

## 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.

## Parní tryska Cool Touch

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

## Součásti kávovaru je

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