



L'AUTHENTICITÉ DE CONFIANCE

Original offre une gamme complète de nos cafetières classiques. Des machines qui ont acquis leur réputation depuis des décennies dans les cafés, les restaurants, les hôtels et autres environnements où un excellent café est servi aux hôtes. Les machines sont basées sur une technologie éprouvée, complétée et affinée au fil des ans par nos innovations. Vous disposez ainsi d'une cafetière fiable dont vous profiterez pendant de très nombreuses années.



M1/M2/A2

Notre très estimée et fidèle machine est proposée avec remplissage manuel ou automatique de l'eau. Les cafetières sont équipées de plaques chauffantes. Les cafetières à remplissage automatique de l'eau sont équipées d'un affichage numérique et d'une alarme indiquant que la préparation est terminée. La quantité de préparation de 4 à 12 tasses est facile à régler en façade de la machine. Tous les modèles sont équipés de verseuses de 1,8 litre. Les modèles à remplissage automatique de l'eau sont livrés avec tuyau d'eau.

DM4/DA4

Le plus grand modèle est équipé de quatre plaques chauffantes. Le remplissage de l'eau est manuel pour le modèle DM4, automatique pour le DA4. Le modèle à remplissage automatique de l'eau possède un affichage numérique, le réglage de la quantité de préparation et une alarme signalant qu'elle est terminée. Le temps de préparation est d'environ 6 minutes.



MEGA GOLD M/A

Une cafetière efficace à remplissage manuel ou automatique de l'eau. Sa capacité est d'environ 17 tasses en 7 minutes, et la préparation est effectuée directement dans un conteneur distributeur très pratique de 2,4 litres. Les cafetières à remplissage automatique de l'eau sont équipées d'un affichage numérique et d'une alarme indiquant que la préparation est terminée. La quantité de préparation est réglable de 4 à 17 tasses.



THERMOS M/THERMOS A

Prépare le café directement dans un thermos de 2,2 litres, qui facilite le service du café, qui peut être servi partout. Les machines sont équipées d'un remplissage manuel (M) ou automatique (A) de l'eau. Thermos A possède un affichage numérique, le réglage de la quantité préparée et une alarme indiquant que la préparation est terminée. Le modèle thermos possède également un niveau visuel. Le temps de préparation est d'environ 7 minutes.



THERMOS OFFICE

Une petite machine souple à remplissage manuel de l'eau. Prépare directement le café à travers le couvercle d'un thermos de 1,9 litre, facilitant la manipulation et le service. Grâce à sa capacité de 12 tasses par préparation, cette machine est idéale pour les lieux de travail et de service. Le temps de préparation est d'environ 7 minutes.



MOULIN ORIGINAL

Un moulin élégant et silencieux permettant de moulin le café directement dans le support de filtre ou la doseuse. Un affichage clair indique le nombre de tasses à moulin. Vous pouvez même choisir la mouture. S'adapte sur nos cafetières Original et Serving Concept, ainsi que sur la plupart des cafetières de 1,8 litre du marché. La réserve de café contient environ 2,5 kg de grains.



HVA

Distributeur d'eau chaude, complément idéal des cafetières Original. Disponibles avec remplissage automatique ou manuel de l'eau. La température est régulée électroniquement entre 72 et 96°. L'affichage numérique indique toujours la température exacte. Contenance de 7,5 litres environ.

INFORMATIONS DE BASE

Modèle	Cafetière de type thermos	Plaques chauffantes	Remplissage de l'eau	Capacité (approximative)
M1	Simple	1	Manuel	15 litres/heure
M2	Simple	2	Manuel	15 litres/heure
A2	Simple	2	Automatique	15 litres/heure
DM4	Double	4	Manuel	30 litres/heure
DA4	Double	4	Automatique	30 litres/heure
Mega Gold A	conteneur distributeur de 2,5 litres	–	Automatique	17 litres/heure
Mega Gold M	conteneur distributeur de 2,5 litres	–	Manuel	17 litres/heure
V2	–	2	–	–
Thermos M	Thermos à pompe de 2,2 litres	–	Manuel	15 litres/heure
Thermos A	Thermos à pompe de 2,2 litres	–	Automatique	15 litres/heure
Thermos Office	Thermos de 1,9 litre	–	Manuel	15 litres/heure
Moulin Original	–	–	–	–
HVA	–	–	Automatique/manuel	18 litres/heure
HVA triphasé	–	–	Automatique/manuel	67 litres/heure

Taille de tasse 150 ml

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Alimentation électrique	Raccordement à l'eau	Largeur mm	Profondeur mm	Hauteur mm
M1	230 V 1N / 2 390 W	–	205	360	430
M2	230 V 1N / 2 390 W	–	205	360	430
A2	230 V 1N / 2 390 W	Eau froide 1/2" R*	205	360	430
DM4	400 V 2N / 4 780 W	–	410	360	430
DA4	400 V 2N / 4 780 W	Eau froide 1/2" R*	410	360	430
Mega Gold A	230 V 1N / 2 200 W	Eau froide 1/2" R*	205	390	640
Mega Gold M	230 V 1N / 2 200 W	–	205	390	640
V2	230 V 1N / 190 W	–	360	190	60
Thermos M	230 V 1N / 2 200 W	–	205	360	545
Thermos A	230 V 1N / 2 200 W	Eau froide 1/2" R*	205	360	545
Thermos Office	230 V 1N / 2 200 W	–	205	360	430
Moulin Original	230 V 1N / 400 W	–	215	360	475
HVA	230 V 1N / 2 200 W	Eau froide 1/2" R*	225	410	500
HVA triphasé	400 V 3N / 6 000 W	Eau froide 1/2" R*	225	410	500

* R-U 3/8" R

COFFEE QUEEN
ORIGINAL



PURE PASSION

Crem International fabrique et commercialise les marques Coffee Queen et Expobar, deux noms qui sont synonymes de goût et qualité. La gamme Coffee Queen propose des machines à café fraîchement torréfié, espresso automatique, café instantané et machine à jus de fruits. Expobar propose des machines à café espresso de la plus haute qualité. Nous effectuons le développement et la production dans nos propres usines, et nous proposons des solutions innovantes de cafés et de boissons qui couvriront les besoins futurs des hôtels, restaurants et cafés, lieux de travail et lieux publics, là où seul on se contente du mieux.

ACCESSOIRES

 Conteneurs distributeurs de 2,5 litres	 Couvercle de présentation pour conteneurs distributeurs	 Thermos à pompe de 2,2 litres
 Verseuse en verre de 1,8 litre	 Thermos de 1,9 litre	 Plaque chauffante V-2 pour deux verseuses

A strong brand of Crem International

www.creminternational.com

