



ETT RIKARE KAFFE

Presso är ett högklassigt sätt att framställa kaffe, och anses av många kännare vara det allra finaste sättet att servera bryggkaffe.

Vårt PREZZO CONCEPT består av två lösningar där nymalda kaffeböner doseras direkt ner i pressokanna tillsammans med hetvatten för att frigöra kaffets hela smak och arom. Våra presslösningar passar i de flesta miljöer såsom coffee shops, caféer, restauranger med mera. Oavsett val av lösning garanterar vi en förstklassig smakupplevelse!

FÖR BÄSTA SMAK
OCH FUNKTION
INGÅR VATTENFILTER.

PREZZO

Coffee Queen PREZZO är en helautomatisk maskin, som i ett tryck maler färska böner och doserar rätt mängd vatten direkt ner i en pressokanna. Med sin justerbara spillbricka passar den alla pressokannor på marknaden.

Maskinen ger snabbt och enkelt ett förstklassigt kaffe – tack vare sina enkla funktionsval, samt möjlighet till fyra förprogrammerade menyval anpassade till kannornas storlek, från 2 till 12 koppar. Den är också utrustad med två bönbehållare och två kvarnar för möjligheten att avnjuta kaffe från olika kaffeböner. Maskinen startar extraheringen av det nymalda kaffet redan i blandarskålen, innan kaffet strömmar ner i kannan, vilket garanterar både smak och kvalitet. Den är även utrustad med ett hetvattenuttag för förvärmning av pressokanna eller uttag av tevattnet.

Rätt temperatur, rätt mängd vatten och rätt mängd kaffeböner. Med PREZZO blir resultatet alltid lika gott – vem som än trycker på knappen.



Vatten och färskmalet kaffe doseras direkt ner i kanna



Fyra förprogrammerade menyval per bönbehållare anpassade till kannornas storlek



Två bönbehållare och två kvarnar för möjligheten att servera olika sorters kaffe



Kvarn Original



HVA

KVARN ORIGINAL + HVA

Ett alternativ till vår helautomatiska lösning för tillredning av presso-kaffe är Kvarn Original tillsammans med vår hetvattenautomat HVA. Kvarn Original är en elegant tystgående kvarn för malning av böner direkt ner i pressokanna. Tydlig display visar antal koppar som ska malas och du kan även välja malningsgrad. Utvändigt vred för maljustering finns som tillval.

HVA är en hetvattenautomat med manuell eller automatisk vattenanslutning. Vattnets temperatur kan enkelt regleras elektroniskt mellan 72–96°. Den digitala displayen visar alltid exakt temperatur. Rymmer ca 7,5 liter.

BASFAKTA

Modell	Vattenpåfyllning	Kapacitet	Bönbehållare	Tank
PREZZO 1-fas	Automatisk	15/liter/h	2 x 1,2 kg	5 liter
PREZZO 3-fas	Automatisk	50 liter/h	2 x 1,2 kg	5 liter
PREZZO 3-fas (Norge)	Automatisk	30 liter/h	2 x 1,2 kg	5 liter
Kvarn Original		5 kg/h	2,5 kg	
HVA 1-fas	Automatisk/Manuell	18 liter/h		7,5 liter
HVA 3-fas	Automatisk/Manuell	67 liter/h		7,5 liter

ÖVRIGA FAKTA

PREZZO

- 2 Bönbehållare
- 2 Kvarnar
- 5 liters vattentank
- Tryckknappspanel
- Kapacitet ca 15 lit per timme (1-fas)
- Kapacitet ca 50 lit per timme
- Kapacitet ca 30 lit per timme (3-fas) Norge
- Maxhöjd på kanna 240 mm

KVARN ORIGINAL

- Malning direkt i pressokanna
- Dosering i antal koppar
- Enkel justering av malningsgrad på kvernens framsida

HVA

- Löstagbar spillbricka
- Digital visningsdisplay för temperatur
- Elektroniskt reglerbar temperatur

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	Effekt	Vattenanslutning	Bredd mm	Djup mm	Höjd mm
PREZZO 1-fas	230V 1N / 2200W	Kallvatten 1/2" R	293	532	878
PREZZO 3-fas	400V 3N / 6600W	Kallvatten 1/2" R	293	532	870
PREZZO 3-fas (Norge)	230V 3 / 4400W	Kallvatten 1/2" R	293	532	878
Kvarn Original	230V 1N / 780W		225	410	500
HVA 1-fas	230V 1N / 2200W	Kallvatten 1/2" R	209	369	540
HVA 3-fas	400V 3N / 6600W	Kallvatten 1/2" R	209	369	540

COFFEE QUEEN

PREZZO CONCEPT



PURE PASSION

Med smak och kvalitet i fokus tillverkar och marknadsför Crem International de två starka varumärkena Coffee Queen och Expobar. Coffee Queen omfattar maskiner för färsbryggt kaffe, espresso, instant och juice. Expobar erbjuder manuella espressomaskiner av högsta kvalitet. Med utveckling och produktion i egna fabriker, erbjuder vi moderna och innovativa kaffe- och dryckeslösningar för morgondagens behov på hotell, restauranger, caféer, arbetsplatser och i offentliga miljöer där bara det bästa är gott nog.

A strong brand of Crem International

www.creminternational.com

