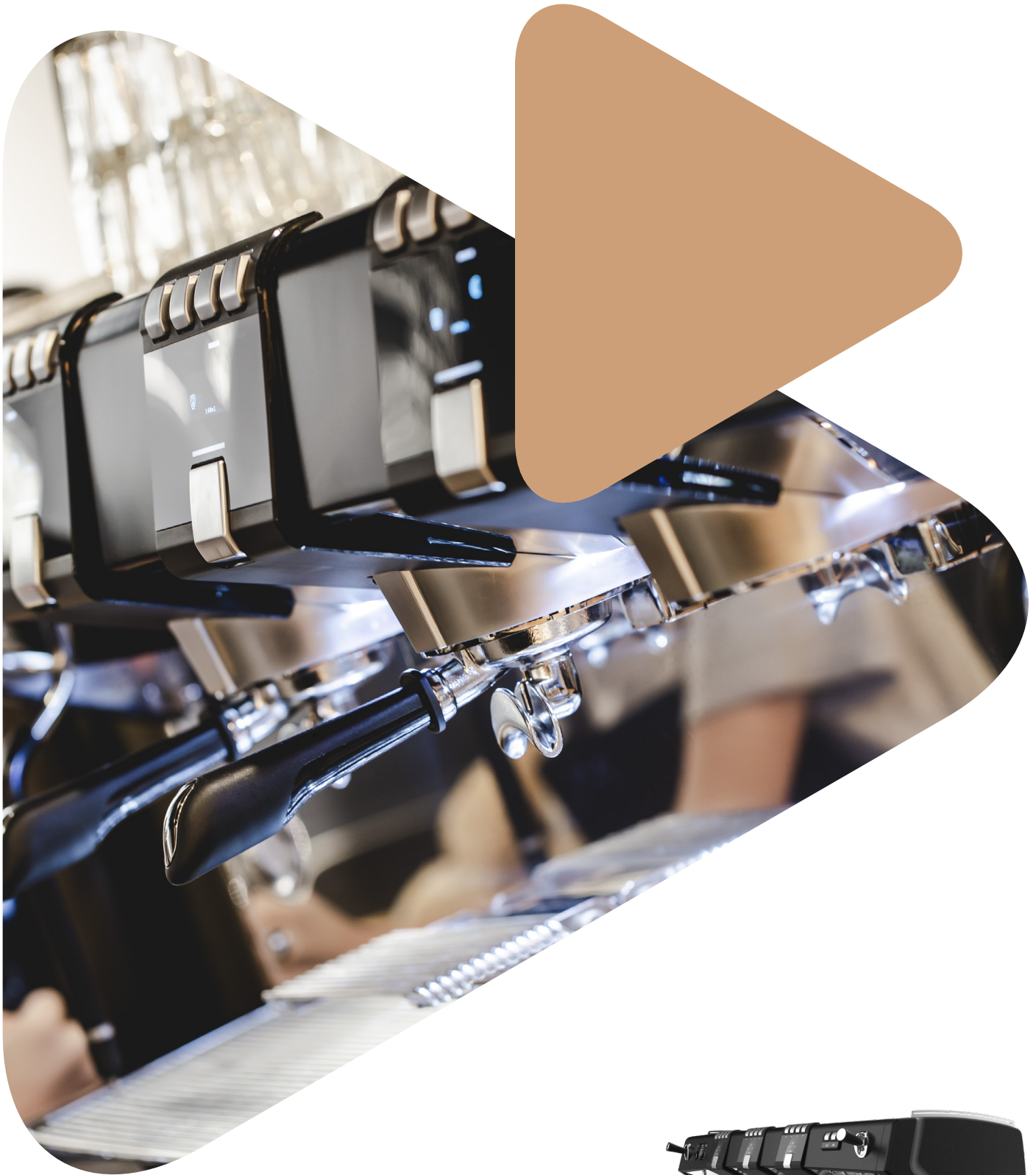




Diamant Pro
Smarter, stronger, better



Crafted For Every Taste

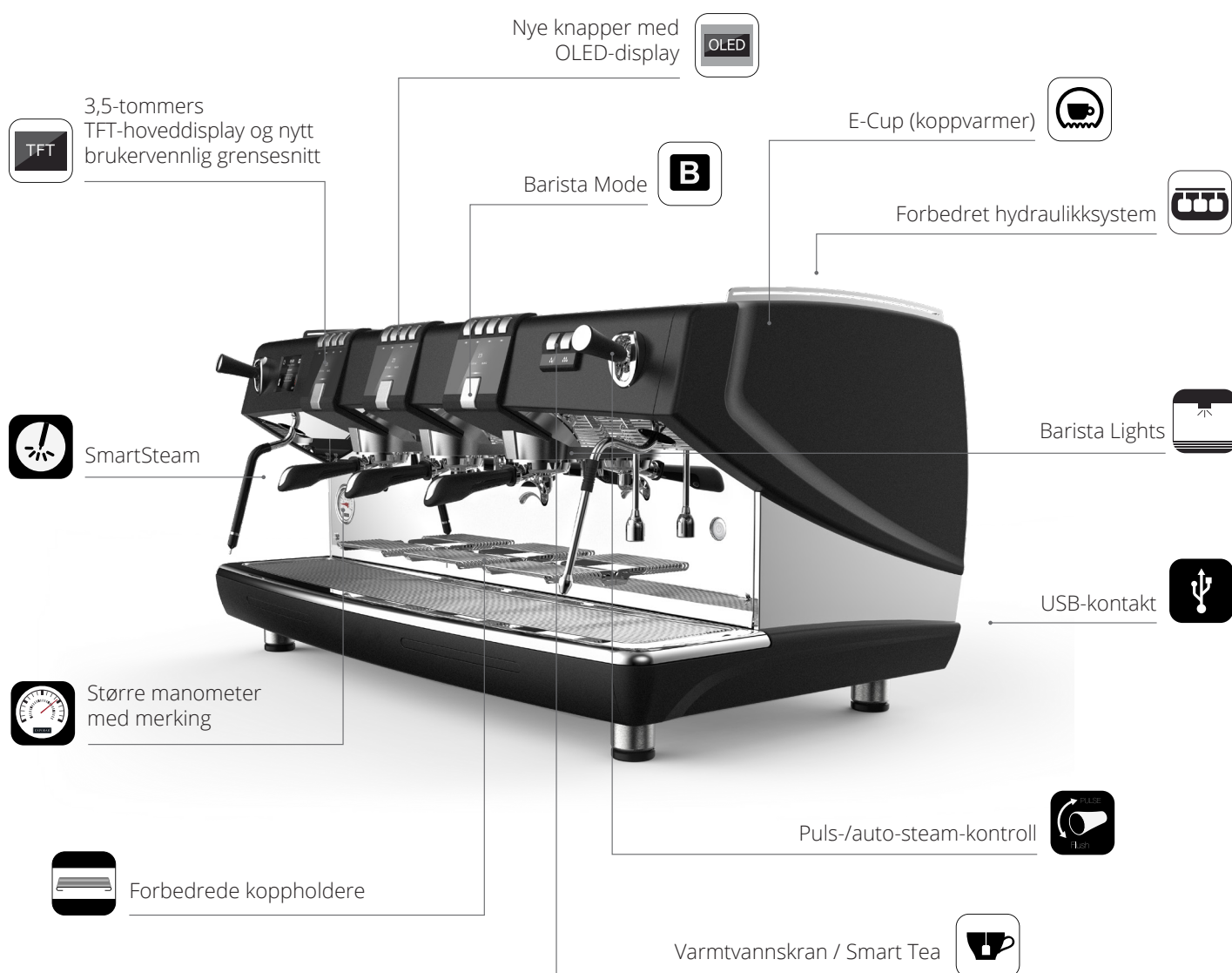


Diamant Pro

– Smarter, stronger, better

Vår lekreste og kraftigste Expobar modell er oppgradert om for å gi en uovertreffelig espresso opplevelse.

Gjennom perfekt balanse mellom topp moderne teknologi og de beste espresso tradisjoner har vi utviklet en enestående espressomaskin. Diamant Pro oppfyller ikke bare kravene til kresne baristaer, men og kravene til stadig mer krevende kaffeelskere og finsmakere.



Hydrauliksystem

Vårt velprøvde hydrauliske system har blitt finpusset for bedre funksjonalitet enn noensinne. Gjennom intensiv testing av temperaturstabilitet har vi ved hjelp av Diamant PRO's PID temperaturkontroll, forbedret isolasjon, og plassering av rør oppnådd en konstant jevn ekstraksjons temperatur som gir en perfekt "in cup quality" (*)



Smart tea

En av forbedringene i multikjelesystemet Diamant Pro er en varmtvannskran som kan stilles inn på en bestemt temperatur. Dermed kan man lage te av topp kvalitet uten fare for at det spruter kokende varmt vann.

E-cup

Diamant Pro har som standard en elektrisk koppvarmer på toppen. Den kan enkelt reguleres gjennom TFT-hoveddisplayet. Koppvarmeren er fullstendig isolert fra kjelen slik at du kan holde koppene på akkurat den temperaturen du vil.



(*) +/- 0,5 °C, iht. Expobar-standard for modeller med flere kjeler.



SmartSteam

Til Diamant Pro lanserer vi en nyutviklet automatisk steamer med integrert temperatursensor og et forsterket belegg som senker overflatetemperaturen med mer enn 20 C. I tillegg er dette polymerbaserte belegget enda glattere for bedre å hindre at melkerester brenner seg fast, og for å lette rengjøring.

En annen forbedring er at SmartSteams design gjør det enkelt å skifte mellom standard (raskere) og baristaversjon (ikke fullt så rask, men skum av høyere kvalitet).

Crem Tech™ SmartSteam-funksjon

- Hendel med to funksjoner for enklere og raskere skylling.
- Justering av temperatur- og skumnivå med TFT-hoveddisplay.
- Automatisk rengjøringssystem: justering av sekunder per skylling og tid fra siste bruk.

Designkonsept

Diamant Pro er nå mer elegant enn noensinne. En robust hoveddel av aluminium med rene linjer og designelementer av høy klasse skaper ikke bare et imponerende utseende, men har også funksjoner på toppnivå som øker inntjeningen for virksomheten din samtidig som den opprettholder en suveren kvalitet på produktet i koppen.

- Nye knapper med OLED-display
- 3,5-tommers TFT-hoveddisplay
- Steamer med puls og skylling
- Barista Lights
- Gruppedeksler i aluminium
- Omdesignet koppvarmer
- Forbedrede koppholdere og merket manometer
- USB-kontakt
- På/av-bryter på forsiden
- Ny logo
- Aluminiumsføtter

Baristaoptimering

I samsvar med Expobar-standardene har vi under utviklingen av Diamant Pro tatt hensyn til utfordringene en barista står overfor. Derfor har vi tatt med spesifikke funksjoner og egenskaper som:



Barista mode

For en raskere og mer smidig håndtering av bajonettene kan maskinen settes til Barista mode. Du kan da velge en av brygggruppens 4 forhåndsinnstilte doseringer, for eksempel den som brukes mest, og linke denne mot den store aktiviseringknappen. Ved brygging av espresso vil baristaen nå med kun en hånd være i stand til å plassere bajonetten på plass og samtidig trykke på aktiviseringknappen med tommelen.

Enkel skyllefunksjon

Den forhåndsvalgte knappen gjør at baristaen kan utføre en tosekunders skylning.

Barista lights

Belysning på brygggruppe gir bedre kontroll når espresso tilberedes.

Steamer med tilbakeslagsventil

Rette steamarmer sørger for uhindret steamtrykk, og tilbakeslagsventil og non stick belegg gjør alt hygienisk og enkelt å rengjøre.

e-System

Det som virkelig er spesielt med Diamant Pro, er **Crem Tech™ e-System**, en innovativ elektronisk plattform som effektivt kontrollerer alle funksjoner gjennom en brukervennlig gruppestyring og TFT-hoveddisplay.

Gruppestyring + OLED-display

Hver av gruppene er utstyrt med et eget trykknapp som gjør det enkelt å veksle mellom tradisjonell modus og baristamodus. OLED-displayene gir deg relevant info:

- Ekstraksjonstid
- Dosering (ml)
- Temp
- ECO- eller OFF-modus
- Alarmer:
 - Over- og underekstraksjon
 - Tid for rengjøring
 - Gruppe brukt for mye

Hoveddisplay

3,5-tommers TFT-berøringsskjerm med smart og brukervennlig grensesnitt, med betjening og informasjon om bl.a. for mye bruk av gruppe, rengjøring av gruppe, og ekstrafunksjonene i SmartSteam. Displayet viser også brukerinnstillinger i tre nivåer: bruker/barista, teknisk og fabrikk. I baristamenyen kan du enkelt justere dosering, parametere for E-Cup og preinfusjon, skru på ECO-modus osv.

Trykknapp for varmtvann

For å justere varmtvannsdosen (i tid)
(uavhengig uttak/styrepute – 2 valgmuligheter).



USB-kontakt

- USB-port for enkel oppdatering av firmware eller visse parametere.
- Expobar-appen: Som tilleggsutstyr kan Diamant Pro betjenes enkelt og raskt over Wi-Fi gjennom en app i Android eller IOS.



Spesifikasjoner

	Diamant 2 group Multiboiler*	Diamant 3 group Multiboiler*
Høyde	535 mm	535 mm
Dybde	620 mm	620 mm
Bredde	885 mm	1090 mm
Vekt	91.5 kg	112.5 kg
Antall kjeler	3	4
Kjelevolum (Liter)	11.5+(1.5+1.5)	17.5+(1.5+1.5+1.5)
Tanktrykk (Bar)	0.8 to 1.2	0.8 to 1.2
Steam armer	2	2
Varmtvannskran	1	1
Lydnivå	<70dB	<70dB
Nominell effekt	220-240V, 1N~3700W, 50-60 Hz	380-415V, 3N ~6420W, 50-60 Hz

*E-cup er standard for Norden. Alle modeller leveres i TakeAway utførelse med plass til høye Latte glass

Tilleggsutstyr

Wifi-modul	Merking / fargetilpasning på leveringsstedet
------------	--



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fitkitchen®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com