



**CREM**<sup>®</sup>

*A Welbilt Brand*



**ONE**  
The ONE and only



*Diseñada para cada sabor*



# The ONE and only

- *Máquina espresso profesional de un grupo*

Te presentamos la **ONE**, una máquina de café espresso profesional única. Mírala bien y tómate todo el tiempo que necesites para descubrir su evolución. La ONE tiene tanto que ofrecer que es casi imposible saber por dónde empezar: un nuevo concepto de diseño, sistema hidráulico mejorado, nuevos sistemas electrónicos, y la lista no acaba aquí.

**La ONE es sorprendente, indiscutiblemente moderna y proyecta su legendario ADN** más orgullosamente que nunca, inspirándose en el icónico diseño de nuestra célebre Office Leva. Una vuelta de tuerca al concepto que brinda esa maravillosa sensación de retomar el contacto con un vieja amiga. ¿Quieres saber más?

Diseñada por profesionales para cualquier tipo de momento espresso

La ONE destaca por su **tecnología de vanguardia**. Una máquina de café espresso completamente profesional que hereda con orgullo el reconocido conocimiento en ingeniería y la notable experiencia de CREM en el sector comercial del espresso, y que sigue el camino trazado por su predecesora, nuestra clásica Office Leva.

## Una ONE para todos

Desde el apasionado del café al experimentado maestro cafetero, pasando por el barista amateur, la ONE proporciona una experiencia de café espresso superior, y lo hace gracias a sus prestaciones de alto rendimiento y a unas soluciones inteligentes disponibles en cualquier lugar, ya estés en casa, en la oficina o en tu propia cafetería.



# Concepto de diseño renovado

Hemos diseñado la ONE cuidadosamente, siendo fieles al espíritu de la icónica Office Leva. ¿El resultado? Una línea de diseño equilibrada con dimensiones armónicas que consiguen una máquina de café espresso premium compacta, a la vez que increíblemente sofisticada.

- Exterior de acero inoxidable pulido en acabado espejo
- Paneles laterales fácilmente personalizables
- Kit de madera disponible
- ¡Kit barista incluido y nuevo embalaje!



Manómetro doble



Kit de madera (opcional)



Paneles laterales personalizables\*

\* Los paneles son muy fáciles de personalizar: se les puede añadir adhesivos, pintarlos, etc.

# Facilidad de uso

La ONE no solo tiene un aspecto extraordinario. Cada elemento y pequeño detalle se ha diseñado con esmero para satisfacer los **más altos estándares de ergonomía**, y se ha prestado especial cuidado en proporcionar **una pantalla y unos controles intuitivos**, conseguido esto último gracias, principalmente, a su **nueva plataforma electrónica**. La ONE es increíblemente fácil de usar, mantiene en todo momento un óptimo rendimiento y proporciona una excelente calidad en cada taza.

- Interfaz de usuario para el control de temperatura y tiempo (modelo 1B)
- Menú de configuración avanzada a través de pantalla OLED (modelos 2B)
- Pomo rotativo para el control de la presión
- Modos: ON/OFF automático, reposo y ECO
- Mandos de medio giro de vapor y de agua caliente
- Nuevo concepto de bandeja de goteo inteligente y superficie de trabajo más amplia
- Tapa del depósito de agua independiente en la parte superior

Pantalla del modelo 1B



Pantalla de los modelos 2B



Tapa del depósito independiente en la parte superior



Bandeja de goteo inteligente



## Sistema hidráulico de alto rendimiento

La estabilidad térmica y la fiabilidad del sistema hidráulico, ya de por sí distintivas de CREM, se han mejorado en la gama ONE. **Además de contar con un control mediante tecnología PID, presente tanto en el modelo de 1 como de 2 calderas**, la ONE también destaca por:

- Nueva solución doble: depósito de agua automático y solución de red de suministro de agua
- Caldera de vapor con una capacidad de 1,7 litros
- Nueva bomba compacta y rotatoria controlada electrónicamente en los modelos premium, que permite incluir **las siguientes tecnologías CremTech: Preinfusión Gradual y Perfiles de Presión**
- Componentes internos de última generación y altamente probados.

Creatividad  
ilimitada  
respaldada por  
una tecnología  
excepcional

# ONE, un paso por delante

La ONE destaca por valerse de los sistemas más revolucionarios de preinfusión suave y gradual, y de perfilado de presión. Y, gracias a una nueva bomba compacta y rotatoria controlada electrónicamente, un desarrollo exclusivo de CremTech, la ONE permite una creatividad sin límites respaldada por una tecnología excepcional.

## Preinfusión suave y gradual

Tiempos de preinfusión flexibles pero precisos que mejoran las tasas de extracción. Los parámetros de preinfusión, de 0 a 20 segundos, son fácilmente ajustables mediante la pantalla OLED. Aumenta gradualmente la presión hasta la presión de erogación deseada. Disponible para la ONE 2B R-GSP Dual.

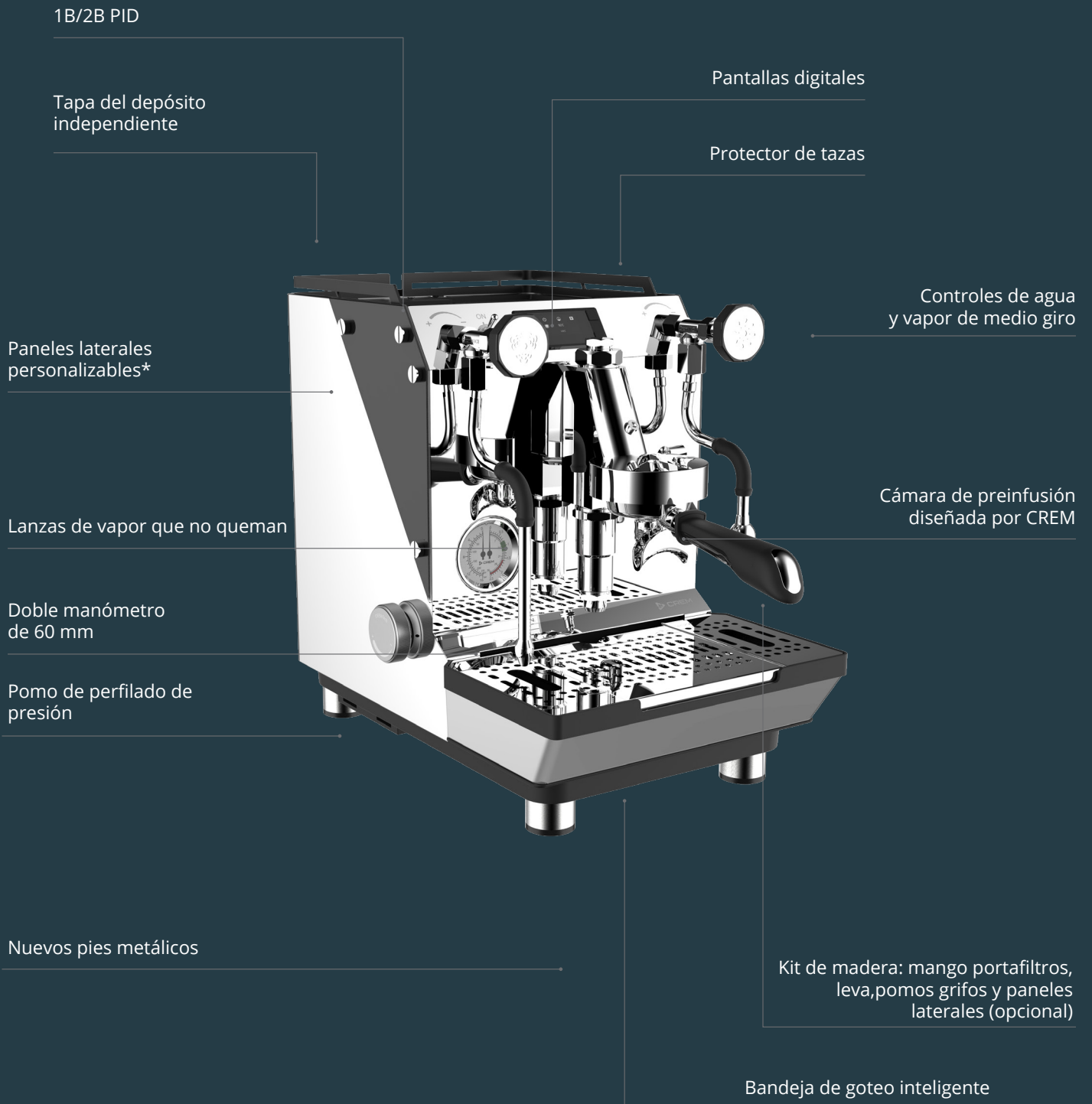
## Perfiles de presión\*

La creación de espresso es ahora más fácil que nunca. Nuestra bomba rotatoria permite ajustar diferentes perfiles de presión al extraer el café, y en tiempo real. Podrás dar rienda suelta a tu creatividad con nuestro pomo de control de presión (de 0,2 a 0,5 b) intuitivo pero extraordinariamente preciso. O, también, puedes usar una de tus propias recetas preconfiguradas\*\*. Disponible para la ONE 2B R-LFPP Dual.

\* Patentado por CREM.

\*\* La máquina puede guardar hasta 5 recetas diferentes que pueden introducirse de dos modos: guardando la última extracción mediante el modo Barista de la pantalla OLED o subiéndolas con un USB.

# Prestaciones principales



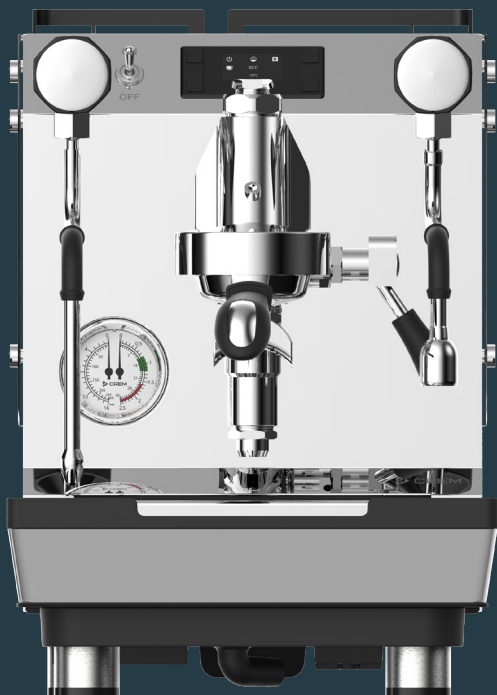
Prestaciones basadas en el modelo ONE 2B LFPP.





## ONE 1B PID Dual

- 1B PID (1,7 L)
- Bomba vibratoria
- Cabezal del grupo E-61
- Lanzas frías al tacto
- Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro
- Bandeja de goteo inteligente
- Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro de agua
- Interfaz de usuario para el control de la temperatura y tiempo
- Kit para barista
- Paneles personalizables
- Nueva solución de embalaje
  
- Kit de madera **(opcional)**



## ONE 2B PID Dual

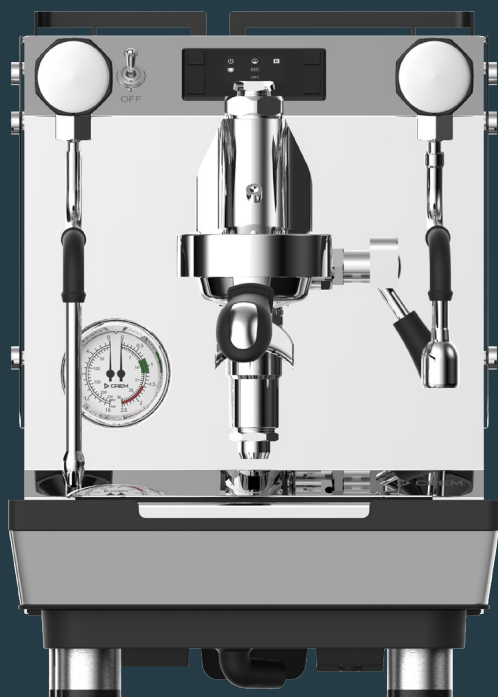
- 2B PID (1,7 L)
- Bomba vibratoria
- Cabezal del grupo E-61
- Lanzas frías al tacto
- Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro
- Bandeja de goteo inteligente
- Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro de agua
- Pantalla OLED con 4 botones
- Kit para barista Pro
- Paneles personalizables
- Nueva solución de embalaje
  
- Kit de madera **(opcional)**



## ONE 2B R-GSP Dual

2B PID Dual + Preinfusión suave y gradual

- 2B PID (1,7 L + 1,2 L)
- Bomba rotatoria
- Preinfusión suave gradual (GSP)
- Cabezal del grupo E-61
- Doble manómetro
- Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro
- Bandeja de goteo inteligente
- Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro de agua
- Pantalla OLED con 4 botones
- Kit para barista Pro
- Paneles personalizables
- Nueva solución de embalaje
- Kit de madera **(opcional)**



## ONE 2B R-LFPP Dual

2B PID Dual + Perfilado de presión de bajo flujo

- 2B PID (1,7 L + 1,2 L)
- Bomba rotatoria
- Preinfusión suave y gradual (GSP)
- Perfilado de presión de bajo flujo (LFPP)
- Cabezal del grupo E-61
- Doble manómetro
- Pomo rotatorio de control de presión
- Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro
- Bandeja de goteo inteligente
- Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro de agua
- Pantalla OLED con 4 botones
- Kit para barista Pro
- Puerto USB externo
- Paneles personalizables
- Nueva solución de embalaje
- Kit de madera **(opcional)**

# Descripción general de las prestaciones

Iguals por fuera,  
distintas por dentro



ONE - 1B Dual	ONE - 2B Dual	ONE - 2B R-GSP Dual	ONE - 2B R-LFPP Dual
<i>1B PID (1,7 L)</i> Bomba vibratoria	<i>2B PID (1,7 L + 1,2 L)</i> Bomba vibratoria	<i>2B PID (1,7 L + 1,2 L)</i> <b>Bomba rotatoria</b> <b>Preinfusión gradual</b>	<i>2B PID (1,7 L + 1,2 L)</i> <b>Bomba rotatoria</b> <b>Preinfusión gradual</b> <b>Perfilado de presión de bajo flujo</b>
<b>Grupo E-61</b>	<b>Grupo E-61</b>	<b>Grupo E-61</b>	<b>Grupo E-61</b>
Manómetro doble	Manómetro doble	Manómetro doble	Manómetro doble
Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro <i>Bandeja de goteo inteligente</i> <b>Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro</b>	Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro <i>Bandeja de goteo inteligente</i> <b>Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro</b>	Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro <i>Bandeja de goteo inteligente</i> <b>Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro</b>	Pomos de grifos de vapor y agua de medio giro <i>Bandeja de goteo inteligente</i> <b>Depósito de agua automático y conexión a la red de suministro</b> <b>Mando de presión</b>
Interfaz de usuario para el control de la temperatura y tiempo con 2 botones	<b>Pantalla OLED con 4 botones</b>	<b>Pantalla OLED con 4 botones</b>	<b>Pantalla OLED con 4 botones</b> <b>Puerto USB externo</b>
Kit para barista Kit de madera (opcional) <i>Nueva solución de embalaje</i>	Kit para barista Pro Kit de madera (opcional) <i>Nueva solución de embalaje</i>	Kit para barista Pro Kit de madera (opcional) <i>Nueva solución de embalaje</i>	Kit para barista Pro Kit de madera (opcional) <i>Nueva solución de embalaje</i>

Prestación probada - *Nueva solución/prestación* - **Prestación de rendimiento avanzado**

## Especificaciones

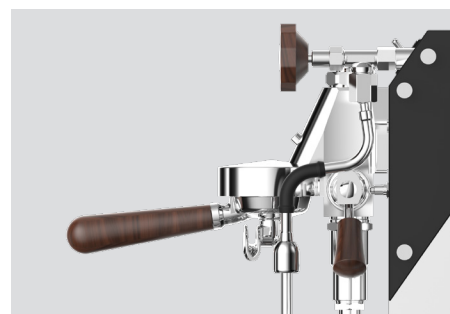
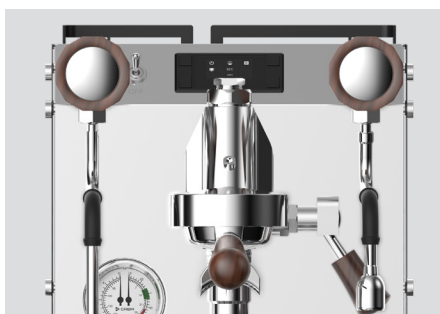
	ONE - 1B Dual	ONE - 2B Dual	ONE - 2B R-GSP Dual	ONE - 2B R-LFPP Dual
<b>Altura</b>	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
<b>Profundidad</b>	458 mm	458 mm	458 mm	458 mm
<b>Anchura</b>	300 mm	300 mm	300 mm	311 mm
<b>Peso</b>	30 kg	35 kg	35 kg	35 kg
<b>Número total de calderas</b>	1	2	2	2
<b>Volumen de la caldera (litros)</b>	1,7	1,7 + 1,2	1,7 + 1,2	1,7 + 1,2
<b>Presión de la caldera (bares)</b>	De 0,8 a 1,2	De 0,8 a 1,2	De 0,8 a 1,2	De 0,8 a 1,2
<b>Grifo de agua caliente</b>	1	1	1	1
<b>Nivel de ruido</b>	< 70 dB	< 70 dB	< 70 dB	< 70 dB
<b>Clasificaciones de potencia</b>	220-240 V ~,50-60Hz 1800W	220-240 V ~,50-60Hz 1800W	220-240 V ~,50-60Hz 1800W	220-240 V ~,50-60Hz 1800W

## Accesorios

<b>Kit barista:</b> Modelo 1B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 cacillo (7 g),</li> <li>• 1 cacillo (14 g)</li> <li>• Cepillo limpiador</li> <li>• Pastillas de limpieza</li> <li>• Cacillo ciego</li> <li>• 1 portafiltro doble</li> </ul>	<b>Kit barista Pro:</b> Modelo 2B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 cacillo (7 g)</li> <li>• 1 cacillo (14 g)</li> <li>• 1 cacillo (21 g)</li> <li>• Cepillo limpiador</li> <li>• Pastillas de limpieza</li> <li>• Cacillo ciego</li> <li>• Támper</li> <li>• Tapón de boquilla de vapor extra 3H</li> <li>• Jarra para leche pequeña de 300 ml</li> <li>• 1 portafiltro de doble</li> </ul>
----------------------------------	--	--------------------------------------	---

## Opcionales

**Kit de madera:** mango portafiltros, leva, pomos grifos y paneles laterales (opcional)



Welbilt ofrece a los chefs y operadores de cadenas o empresas independientes en todo el mundo los equipos y soluciones líderes en la industria. Con 12 marcas individuales, aporta soluciones tecnológicas para cocinar, refrigerar, regenerar y preparar alimentos y bebidas. Nuestros diseños de vanguardia y técnicas de fabricación están impulsados por un profundo conocimiento del sector, nuestra experiencia culinaria junto con la pericia de nuestros operarios. Todos nuestros productos cuentan con el respaldo de KitchenCare®, nuestro servicio posventa de reparación y piezas.

*Bringing innovation to the table* • [welbilt.es](http://welbilt.es)