

DIAMANT *Pro*

PLUS INTELLIGENTE, PLUS ROBUSTE, MEILLEURE

Notre déjà solide machine Expobar, fabriquée à la perfection, a été rénovée pour produire une incomparable expérience "expresso".

Grâce à l'équilibre parfait entre la technologie de pointe et la meilleure tradition de l'expresso, nous avons conçu une machine à café professionnelle sans pareil, qui répond aux standards plus élevés du Barista conjointement avec les critères du très exigeant marché de consommateurs de café.



Système Hydraulique

Le système hydraulique testé et essayé d'Expobar a été amélioré afin de fonctionner encore mieux qu'avant. Merci à l'étude intensive de la stabilité de la température, la technologie Diamant Pro PID présente une isolation et un régule-température d'extraction constante pour obtenir une qualité de café in-cup (*).

Smart Tea

Dans le cadre des améliorations apportées au système de chaudières Diamant Pro, nous avons conçu un robinet d'eau chaude qui peut être ajusté à une température spécifique, et donc éviter les éclaboussures d'eau bouillante pour obtenir une tasse de thé d'une qualité supérieure.

E-Cup

La Diamant Pro dispose, en option, d'un chauffe-tasse supérieur qui peut être réglé facilement à travers de l'écran principale TFT. Parfaitement isolé de la chaudière, vous serais capable de garder vos tasses chaudes et à la température désirée.



SmartSteam

La Diamant Pro introduit une solution de vapeur automatique avec une sonde de température intégrée avec un revêtement renforcé, ce qui diminue la température extérieure en plus de 20°. De plus ce polymère apporte une anti-adhérence supérieur, aidant au nettoyage des lances.

En outre, notre conception "SmartSteam" vous permet de changer facilement entre le mode standard ou le Barista, un peu plus lent, mais effectuant une mousse de lait de haute qualité.

Crem Tech™ SmartSteam fonctionnalité

- Double fonction du levier pour un "flushing" plus facile et rapide.
- Température ajustable et niveaux de mousse à travers de l'écran principale TFT.
- Système d'auto-nettoyage: réglable en secondes selon rinçage et temps de la dernière utilisation.



Optimisation Barista

Selon les standards Expobar, lors du développement de la Diamant Pro, nous avons gardé à l'esprit les besoins des Barista exigeants, de sorte que nous avons incorporé des fonctions et des fonctionnalités spécifiques telles que:

Barista Mode

Chaque groupe peut être exploité sur ce mode, où les recettes peuvent être présélectionnées facilement en utilisant le Touchpad en haut du groupe. Pour commencer l'écoulement, le barista doit seulement appuyez sur le grand bouton d'activation. Il peut appuyer le bouton d'activation pendant le verrouillage du groupe et rendre son travail quotidien bien plus confortable.

Fonctionnalité Easy-Flushing (facile à vider)

Le bouton présélectionné permettra au barista d'effectuer une chasse de deux secondes, comme pour l'ONYX Pro.

Pulse & Flush Steam Levers

Avec une innovante valve anti-aspiration (selon ONYX Normes Pro).

Lumières Barista

Orienter la tasse pour permettre au barista de vérifier et contrôler l'écoulement.



Versions & Spécifications

Model	Puissance	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Largeur (mm)	Chaudières	Capacité chaudières (l)
Diamant 2 Gr	220-240V 1N~3700W 50-60 Hz	885	620	535	1	11.5
Diamant 2 Gr Multiboiler	220-240V 1N~3700W 50-60 Hz	885	620	535	3	11.5 + 2*1.5
Diamant 3 Gr	380-415V 2N ~4250W 50-60 Hz	1090	630	535	1	17.5
Diamant 3 Gr Multiboiler	380-415V 3N ~6420W 50-60 Hz	1090	630	535	4	17.5 + 3*1.5
Optionnels						
SmartSteam	E-Cup	Revêtement noir pour lance à vapeur	Wifi module	Customisation marque/couleur (POA)		



(*) +/- 0.5° C, selon les standards d'Expobar, pour modèles multi chaudières.

Design Concept

La Diamant Pro est maintenant plus élégante que jamais. Son robuste corps en aluminium, associé à des lignes épurées et à des éléments de "design" haut de gamme offre non seulement un aspect vraiment impressionnant, mais aussi des caractéristiques de haute performance qui apportent plus de valeur à votre entreprise tout en conservant une qualité supérieure.

- Nouveau Group Touchpad avec Écran OLED
- 3.5" TFT Écran principal
- Levier Pulse & Flush Steamer
- Lumières Barista
- Couverture des groupes en aluminium
- Chauffe-tasse reconçue
- Manomètre plus grand et marqué
- et lance vapeur intelligente
- USB connexion
- Interrupteur frontal
- Nouveau logo
- Pieds en aluminium

e-System

Ce qui distingue vraiment la Diamant Pro, c'est son système électronique **Crem Tech™**, une plateforme électronique innovante qui fonctionne efficacement et contrôle toutes les fonctions grâce à un Touchpad facile à utiliser et un écran principal TFT.

Claviers de Groupe + Écran OLED

Chaque groupe est équipé d'un clavier dédié (Touchpad) pour facilement changer entre mode traditionnelle ou mode Barista, tandis que les écrans OLED vous permettent de connaître les informations pertinentes:

- Temps d'extraction
- Dosage (ml)
- Temp
- ECO or OFF mode
- Alarmes:
 - Sur et sous extraction
 - Nettoyage nécessaire
 - Groupe surutilisé

Écran Principale

Écran tactile TFT 3.5" avec une interface de facile usage qui contrôle et vous informe sur la surutilisation du groupe, le groupe nettoyage et les fonctions supplémentaires du Smart Système, parmi d'autres.

L'affichage montre également trois niveaux de paramètres usagé/barista/technique-usine. Dans le menu Barista, il vous sera en mesure d'ajuster facilement le dosage, la E-Tasse ou paramètres de pré-perfusion, activer le mode ECO, etc.

Keypad Eau Chaude

Pour ajuster la dose d'eau chaude (par temps) (prise/clavier indépendant - 2 options).



Connectivité

- Port USB pour des mises à jour faciles du firmware ou de certains paramètres.
- Exobar App: en option, la Diamant Pro peut être exploité via Wifi, via Android ou IOS App.



EXPOBAR®

