



G-10

Les machines de la gamme G-10 sont solides et ont un dessin élégant, sophistiqué, qui attire le regard. Grâce à la grande variété de modèles proposés, vous êtes assuré de trouver une machine qui répond parfaitement à vos besoins.

Pour la fabrication de ces machines à espresso haut de gamme, nous avons allié notre savoir-faire à des solutions créatives et aux toutes dernières techniques innovantes en la matière. Toutes les machines G-10 répondent donc aux critères établis. Vous êtes donc assuré de servir un parfait espresso à vos invités. Jour après jour, année après année.

G-10 convient à tous les environnements, du petit café de village au grand restaurant.

CARACTÉRISTIQUES

En règle générale, tous les modèles G-10 sont équipés d'une chaudière d'une grande capacité, mais ils peuvent être munis de systèmes à plusieurs chaudières. Les machines possèdent par ailleurs des chaudières distinctes pour chaque catégorie de boissons. Les machines à écran sont équipées d'un système sophistiqué de régulation PID qui maintient l'eau à la température de filtrage idéale. La température est ainsi contrôlée en continu et rectifiée instantanément en cas de changement.



Chaudière indépendante d'une capacité d'1.5 litre

Composants de haute qualité

Plateau grande capacité

Display

MODÈLES



Mini Control 1 GR



Mini Control 2 GR



Display Control 2 GR



Display Control 2 GR, 3 Chaudières



Display Control 3 GR



Display Control 3 GR, 4 Chaudières

OPTIONS



Verre Haut



Lance mousseuse de lait



Système pour capsule: Groupe capsule auto-éjection



Système de capsule: adaptation du groupe à capsule

CARACTÉRISTIQUES

- Motopompe volumétrique intégrée, munie de deux vannes de retenues et d'un filtre à particules solides
- Chaudière en cuivre avec échangeur de chaleur et vanne de purge
- Robinet de vidange de la chaudière (sauf modèles Mini)
- Groupe d'infusion avec chambre à pré-infusion directe
- Un robinet de vapeur et un d'eau chaude, modèles Mini
- Deux robinets de vapeur et un d'eau chaude, modèles à 2 et 3 groupes
- Remplissage automatique de la chaudière
- Déconnexion automatique de résistance en cas de niveau d'eau faible
- Témoin de niveau d'eau faible dans la chaudière
- Auto-nettoyage du groupe d'infusion
- 4 dosages différents de café, programmables par groupe
- Contrôle précis de la température maximum grâce à la technologie PID
- Déconnexion automatique de la pompe à eau en cas de niveau d'eau faible
- Témoin du dispositif de détartrage
- Affichage du sélecteur de langue
- Témoin d'entretien

EN OPTION

- Disponible en version «Take Away» à emporter
- «Cappuccinatore» en option
- Lance mousse de lait en option
- Tube vapeur secondaire (modèles Mini)
- Système pour capsule: Groupe capsule auto-éjection ou adaptation du groupe à capsule
- Chauffe-tasses électrique
- Supplément pied
- Three-phase (2 & 3 groups models)
- Voltage 120V (modèles Mini)

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Affichage d'informations
- Fonction de mémorisation du nombre de cafés servis
- Réglage de l'horloge: date et heure actuelles
- Interrupteur automatique journalier
- Affichage et commande numériques de la température de la chaudière

ACCESSOIRES STANDARD

- 1 poignée de filtre 1 tasse
- Machine Mini, 1 poignée de filtre 2 tasses
- Machine à 2 groupes, 2 poignées de filtre 2 tasses
- Machine à 3 groupes, 3 poignées de filtre 2 tasses
- Tuyau de raccordement de 0,55 mètre
- 1 membrane pour le nettoyage du groupe

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Groupes	Puissance	Chaudière (litre)	Largeur mm	Profondeur mm	Hauteur mm
Mini 1 Groupe	2770W 230V 1N~	6	460	590	530
Mini 2 Groupes	2780W 230V 1N~	6	460	590	530
Mini 2 Groupes capsule auto-éjection	2740W 230V 1N~	6	460	590	680
2 Groupes	3330W 230V 1N~	11.5	680	590	530
	4780W 400V 3N~				
2 Groupes capsule auto-éjection	3340W 230V 1N~	11.5	680	590	680
	4790W 400V 3N~				
2 Groupes, 3 Chaudières	3330W 230V 1N~	11.5 + 1.5 + 1.5	680	590	530
	4790W 230V 3~				
	4790W 400V 3N~				
3 Groupes	4290W / 400V 2N~ / 230V 3~	17.5	980	590	530
	6290W 400V 3N~				
3 Groupes, 4 Chaudières	4290W / 400V 2N~ / 230V 3~	17.5 + 1.5 + 1.5 + 1.5	980	590	530
	6290W 400V 3N~				



EXPOBAR G-10



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



Moulin Movie



Moulin Tranquilo



Moulin Marfil



Moulin Expobar 600



Moulin Expobar
600 Grind on Demand



Moulin Expobar 30
Grind on Demand



Dôme acier inox



Chauffe-tasses

A strong brand of Crem International

www.creminternational.com

EXPOBAR