

EXPOBAR

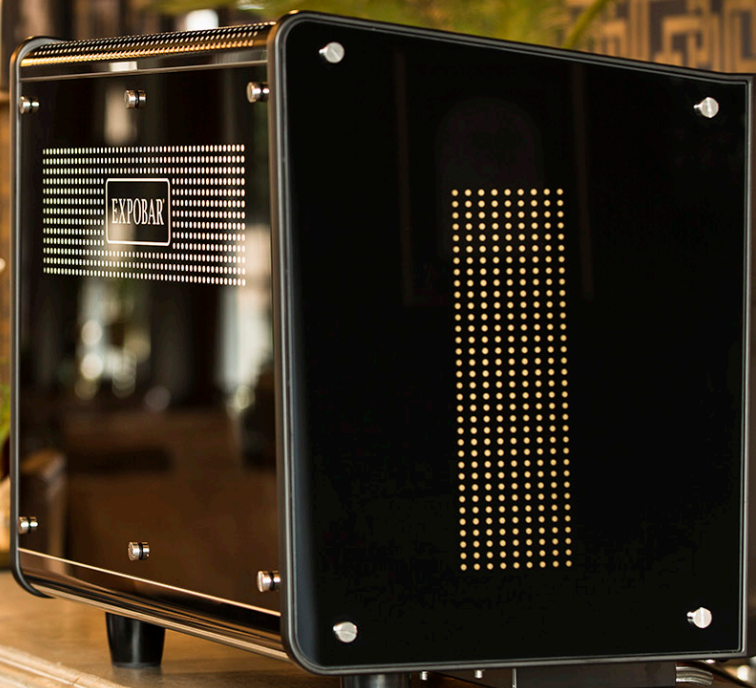
# ONYX & ONYX *Pro*



# ONYX

Vi er stolte over å kunne presentere våre modeller av ONYX, et resultat av lange tradisjoner innen produksjon av førsteklasses espressomaskiner og satsing på nye løsninger som bringer kaffeteknologien til nye høyder. Dette er en profesjonell espressomaskin av topp kvalitet, et funksjonelt luksusprodukt som lar deg uttrykke din personlige stil.

Med en kombinasjon av kunnskap innhentet fra erfarne baristaer, velprøvd bryggeteknologi og energisparende programvare har vi skapt en førsteklasses espressomaskin som er like smart og pålitelig som den er elegant og vakker.



## KUNDETILPASNING

Vi vet at alle serveringssteder er forskjellige, så for å være sikre på at ONYX passer perfekt inn i alle omgivelser, har vi designet den slik at den lett kan tilpasses med utskiftbar grafikk, kundetilpassede innsatser i de utvendige panelene.



### Tilpassede paneler

Side- og bakpaneler kan tilpasses alle behov eller omgivelser.



### LED-belysning

LED-paneler på 3 sider gir nesten ubegrensede muligheter til kundetilpasset utseende. Kun Pro-modell

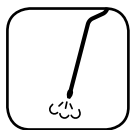
## FUNKSJONALITET ONYX *Pro*

Helt siden den første konseptbeskrivelsen har målet vårt for ONYX vært å følge parolen om at form følger funksjon. Resultatet er en espressomaskin som er breddfull av funksjoner og like intuitiv som den er vakker. Alle funksjoner og betjening er brukervennlige og lett forståelige.



### Brukergrensesnitt med berøringsskjerm

Ta kontrollen over brygging, programmering og rengjøring med en LCD-berøringsskjerm på 2,5".



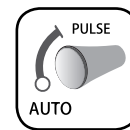
### Rette steamarmer med tilbakeslagsventil

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



### Gruppeskilling

Hold gruppene rene og klare til bruk mellom bryggingene ved ett knappetrykk.



### Puls-/auto-steam-kontroll

Steam melk for hånd med perfekt resultat, eller la maskinen gjøre jobben og styre steamen automatisk.



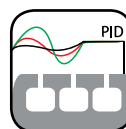
### Grupper med forbrygging

La kaffen utvikle smaken på en naturlig måte med forbrygging.



### Koppehyller med hurtigtutløsning

Koppehyllene foldes opp når de ikke er i bruk, og kan tas av med et trykk på en knapp når de skal rengjøres.



### Isolerte kjeler med PID-kontroll

PID-basert digital temperaturkontroll av steam og alle gruppene garanterer nøyaktig oppvarming for alle bryggprosesser.



### Automatisk rengjøring

Automatisk rengjøring betyr at gruppehodet og sil alltid er rene og klare til neste brygging.

# ONYX *Pro*

ONYX Pro 2 GR TS\*  
ONYX Pro 3 GR TS\*

Modeller leveres med høye Take Away  
espressogrupper med oppfellbare kopphyller for  
mindre kopper.

\* Turbo steamer



ONYX Pro 2GR



ONYX Pro 3GR

# ONYX

ONYX 2 GR  
ONYX 2 GR Mini

Modeller leveres med høye Take Away  
espressogrupper med oppfellbare kopphyller for  
mindre kopper.



ONYX 2GR

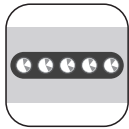


ONYX Mini 2GR



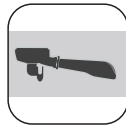
Bakside på standardmodell i  
rustfritt stål

## FUNKTIONER ONYX



### Knappsats

Knappsats til hver bryggegruppe i  
kombinasjon med display for enkel  
betjening og programmering.



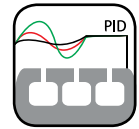
### Mykt håndtak på bajonett

Bekvemme, ergonomiske, luksuriøse,  
men allikevel svært holdbare og stabile.



### Gruppeskylling

Hold gruppene rene og klare til  
bruk mellom bryggingene ved  
ett knappetrykk.



### Isolerte kjeler med PID-kontroll

PID-basert digital temperaturkontroll  
av steam og alle gruppene garanterer  
nøyaktig oppvarming for alle  
bryggprosesser.



### Grupper med forbrygging

La kaffen utvikle smaken på en naturlig  
måte med forbrygging.



### Steamrør med anti-sug funksjon

For bedre hygiene er steamrør utrustet  
med ventil som reduserer risikoen for  
at melk suges opp i steamrør.



### Steamjustering

Manuelt ångreglage for skumning av  
mjølk med perfekt resultat.



### Automatisk rengjøring

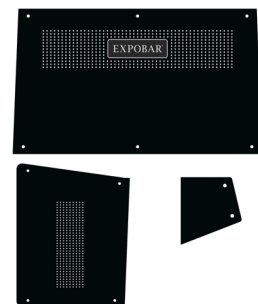
Automatisk rengjøring betyr at  
grupphodet og sil alltid er rene og  
klare til neste brygging.

## SPESIFIKASJONER

	ONYX <i>Pro</i>		ONYX	
	2 GR	3 GR	2GR	2 GR MINI
Eltilkobling	415V 3N / 4860W	415V 3N / 6440W	240V 1N / 3350W	240V 1N / 2800W
Høyde	520 mm	520 mm	520mm	520mm
Dybde	585 mm	585 mm	585mm	585mm
Bredde	705 mm	985 mm	705mm	490mm
Vekt	70 kg	98 kg	67 kg	47 kg
Bryggegrupper	2	3	2	2
Kjelevolum	11.5+(1.5+1.5)	17.5+(1.5+1.5+1.5)	11,5	6
Kjeletrykk	0,8 till 1,2 bar	0,8 till 1,2 bar	0,8 till 1,2 bar	0,8 till 1,2 bar
Antall kjeler	3	4	1	1
Steamrør	1	1	2	2
Auto-steamer	1	1	-	-
Varmtvannskran	1	1	1	1
Støynivå	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB

## DESIGN DIN ONYX

Du kan enkelt designe maskinens bakpanel\* og  
sidepaneler etter eget ønske, slik kan du skape din  
egen unike maskin. Grafikken kan enkelt byttes  
ut når du måtte ønske. Branding krever at det  
bestilles transparente glass.



Vi anbefaler at grafikk folieres på en 1 mm tykk  
plastplate. Kontakt oss for maler.

\* Branding av bakdeksel gjelder kun Pro-modeller.  
Standard modell har bakdeksel i rustfritt stål.

EXPOBAR®