

DIAMANT *Pro*

SMARTER, STRONGER, BETTER

Nuestra máquina espresso de alta gama es ahora más elegante y robusta que antes, capaz de producir una experiencia de café inigualable.

Gracias a un equilibrio perfecto entre la tecnología más avanzada y la tradición espresso más selecta, hemos diseñado una máquina profesional que satisface las demandas de los baristas más exigentes junto con los requisitos propios del sector del café.



Sistema Hidráulico

El sistema hidráulico Expobar de eficacia probada se ha mejorado para un funcionamiento incluso más satisfactorio. Gracias a una intensa investigación de la estabilidad de la temperatura, la tecnología PID de la máquina Diamant Pro cuenta con un aislamiento inmejorable y nuevos tubos, que regulan una temperatura constante durante la extracción para así obtener una calidad del café superior (*).

Lanza de agua caliente Smart Tea

Como parte de las mejoras realizadas en la máquina Diamant Pro con sistema de calderas múltiples, hemos diseñado un grupo de agua caliente que puede ajustarse a una temperatura concreta, además de evitar salpicaduras, para así obtener una taza de té de calidad superior.

Calienta tazas E-Cup

La máquina Diamant Pro le ofrece, opcionalmente, un calienta tazas eléctrico que puede regularse fácilmente a través del display TFT principal. Perfectamente aislado de la caldera, las tazas se mantienen calientes a la temperatura deseada.



Lanza vapor SmartSteam

Diamant Pro presenta una lanza de vapor automática con sonda de temperatura integrada, junto con un recubrimiento aislante, para reducir la temperatura exterior de la misma en más de 20° C. Además, este material polímero ofrece una antiadherencia superior, lo cual ayuda a su limpieza.

Por otra parte, nuestra lanza SmartSteam está diseñada para permitir que se pueda cambiar fácilmente la boquilla de modo Turbo (más rápida) a modo Barista (ligeramente más lenta, pero que permite obtener una leche lateada de calidad insuperable).

Funciones Crem Tech™ SmartSteam

- Leva de doble función para un purgado más fácil y rápido.
- Ajuste de la temperatura y del nivel de lateado de la leche a través del display TFT.
- Sistema Auto limpieza: ajustable en segundos por enjuague y tiempo desde el último uso.



Barista Optimization

Como en todas la máquinas Expobar, durante el proceso de desarrollo de Diamant Pro hemos tenido en mente las necesidades específicas de los baristas y por tanto hemos incorporado las siguientes funciones y características:

Modo Barista

Los grupos pueden ser operados en este modo, donde las recetas pueden ser pre-seleccionadas fácilmente utilizando el botón superior de la botonera. Para iniciar cada erogación, el barista únicamente debe pulsar el **botón de activación**. Este botón puede presionarse fácilmente al mismo tiempo que se coloca el portafiltro en el grupo, lo cual facilita la tarea.

Función Easy-Flushing

El botón preseleccionado permite al barista un purgado durante dos segundos, como en la máquina ONYX Pro.

Levas vapor Pulse & Flush

Nueva e innovadora válvula anti succión (como en la máquina ONYX Pro).

Luces led Barista

Señalan la taza para permitir que el barista compruebe el espresso que está siendo erogado.



Versiones y Especificaciones

Modelo	Potencia	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Calderas	Capacid. caldera (l)
Diamant 2 Gr	220-240V 1N~3700W 50-60 Hz	885	620	535	1	11.5
Diamant 2 Gr Multicaldera	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 Multicaldera	380-415V 3N~6420W 50-60 Hz	1090	630	535	4	17.5 + 3*1.5
Opcionales						
SmartSteam	E-Cup	Lanzas vapor teflonadas	Módulo Wifi	Consultar Personalización color/logos		



(*) +/- 0.5° C, modelos estándar multicaldera Expobar.

Diseño

Diamant Pro es ahora más elegante que nunca. Cuenta con un robusto chasis de aluminio, combina una líneas puras y elementos de alta calidad que ofrecen no solo un bonito diseño, sino también una funcionalidad de alto rendimiento que da más valor a su negocio, al mismo tiempo que ofrece una calidad de café superior.

- Nuevas botoneras con display OLED
- Display principal 3.5" TFT
- Levas vapor Pulse & Flush
- Luces led barista
- Cubre grupos en aluminio
- Calienta tazas eléctrico, nuevo diseño
- Rejillas vaso alto mejoradas y manómetro Expobar más grande
- Conexión USB
- Interruptor frontal on/off
- Nuevo logotipo
- Patas de aluminio

e-System

Lo realmente destacable de Diamant Pro es su **Crem Tech™ e-System**, una innovadora plataforma electrónica que controla de forma eficiente todas las funciones a través de una sencilla botonera y un display TFT principal.

Botoneras grupo + Displays OLED

Cada uno de los grupos está equipado con una botonera que permite cambiar fácilmente del modo tradicional de trabajo al modo barista y las centralitas OLED permiten obtener importante información como:

- Tiempo de extracción
- Dosificación (ml)
- Temperatura
- Modo ECO o OFF
- Alarmas:
 - Sobre y sub extracción
 - Limpieza pendiente
 - Grupo sobre utilizado

Display principal

Pantalla táctil TFT de 3.5" con una interfaz de usuario inteligente y sencilla que controla e informa de la sobre utilización del grupo, limpieza recomendable y funciones adicionales de la lanza SmartSteam, entre otros.

El display cuenta con tres niveles de usuario: usuario final/ barista, técnico y fábrica. En el menú Barista se pueden ajustar fácilmente las dosis, el E-Cup o los parámetros de pre-infusión, cambiar a modo ECO, etc.

Botonera Agua Caliente

Permite ajustar la dosis de agua caliente (por tiempo) (salida independiente/botonera - 2 opciones).



Conexión USB

- Puerto USB para actualizaciones sencillas del firmware y ciertos parámetros.
- App Expobar: opcionalmente la máquina Diamant Pro puede operar via WiFi a través de aplicaciones Android o IOS, proporcionando además un servicio fácil y rápido.



EXPOBAR®

EXPOBAR

DIAMANT *Pro*

