



OFFICE

Office es una máquina de café expreso pequeña y compacta, ideal tanto para la oficina como para casa. Pese a sus dimensiones, ha sido diseñada con la misma tecnología contrastada y genuina profesionalidad de todas las máquinas Expobar. Office está disponible en diferentes versiones para una óptima adaptación a cualquier entorno donde se desee servir un café expreso. En otras palabras, gracias a Office podrá preparar la perfecta taza de café en prácticamente cualquier ambiente.

CARACTERÍSTICAS

Office dispone, de serie, de una única caldera y adicionalmente uno de sus modelos está disponible con dos: una caldera para vapor, agua caliente y para precalentar el agua que entra dentro de la caldera. La segunda mantiene el agua a la temperatura correcta para la extracción del café. ¡Permite un uso ilimitado de café y vapor! Este modelo cuenta con la más avanzada tecnología PID que garantiza una estabilidad máxima de la temperatura.



Display para ajuste temperatura café

Dos manómetros

Control

Componentes de la más alta calidad

MODELOS



Pulser



Control



Leva EB-61



Leva EB-61, 2 Calderas



Pulser con molino



Control con molino

OPCIONES



Adaptación del grupo a cápsula

CARACTERÍSTICAS

- Máquina con motobomba vibratoria incorporada
- Caldera de cobre con intercambiador térmico y válvula de purga como la profesional
- Grupo de erogación con cámara de preinfusión directa (pulser y control)
- Un grifo de vapor y uno de agua caliente profesional
- Llenado automático de agua de la caldera
- Desconexión automática de la resistencia y la bomba por falta de agua (salva-resistencias)
- Descalcificador incorporado
- Depósito de agua de 2,75 litros

CONTROL

- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo erogador
- Autolimpieza del grupo erogador

LEVA EB-61

- Grupos de erogación EB-61 con levas en bronce de alta calidad
- Dos manómetros: para lectura de presión en la caldera y en la bomba

LEVA EB-61 2 CALDERAS

- Dos calderas: una para vapor, agua caliente y para precalentar el agua que entra en la caldera y la otra para la erogación del café (a través del grupo).
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Lanza de vapor aislada térmicamente
- Dos manómetros: para lectura de presión en la caldera y en la bomba
- Calderas con recubrimiento aislante para reducir la pérdida de calor

CON MOLINO INCORPORADO

- Versión Vaso Alto
- Molino de 285W
- Fresas de 60 mm de diámetro

OPCIONAL

- Conexión a red
- Sistema para Cápsula: Adaptación del grupo a cápsula
- Suplemento pie
- Voltaje 120V
- Motobomba volumétrica

DOTACIÓN

- 1 portafiltro completo para 2 tazas
- 1 cacillo para 1 taza
- 1 prensa café
- 1 cucharilla dosificadora de café
- 1 membrana limpia grupo



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grupos	Potencia	Caldera (litros)	Ancho mm	Fondo mm	Alto mm
1 Grupo Control & Pulser	2065W 230V 1N~	1.5	250	420	410
1 Grupo Leva EB-61	2055W 230V 1N~	1.5	260	460	430
1 Grupo Leva EB-61, 2 Calderas	2055W 230V 1N~	1.5 + 1.5	260	460	430
1 Grupo Control & Pulser con molino	2350W 230V 1N~	1.5	420	460	560

EXPOBAR
OFFICE



PURE PASSION

Crem International fabrica y comercializa las marcas Coffee Queen y Expobar, dos nombres sólidos que son sinónimo de sabor y calidad. La gama Coffee Queen incluye máquinas de café recién hecho, espresso automático, instantáneo y zumo. Expobar ofrece máquinas espresso tradicionales de la mejor calidad. Realizamos el desarrollo y la producción en nuestras propias fábricas, y ofrecemos soluciones innovadoras y modernas de café y bebidas que cubrirán las necesidades futuras de hoteles, restaurantes y cafeterías, centros de trabajo y espacios públicos, todos ellos lugares donde solo cabe conformarse con lo mejor.



ACCESORIOS



Molino Movie



Molino Tranquilo



Molino Marfil



Molino Expobar 600



Molino Expobar 600
Grind on Demand



Molino Expobar 30
Grind on Demand

A strong brand of Crem International

www.creminternational.com

EXPOBAR