

Nuova Simonelli Microbar II

Langlebig, bedienerfreundlich, schnell, leise, wirtschaftlich

In der neuen Microbar II wurden Technologie, Design und wesentliche Bauteile neu entwickelt. Microbar II ist ein kompakter Kaffeevollautomat für Restaurants und Büros. Sie findet Ihren Einsatz überall dort, wo man auch bei beschränkten Platzverhältnissen nicht auf den Genuss eines qualitativ hochwertigen Espresso verzichten will. Mit Ihrer hohen Tassenleistung (geeignet für bis zu 80 Tassen pro Tag) stellt Sie zudem eine äußerst wirtschaftliche Lösung dar.



	Microbar Coffee	Microbar Cappuccino
Erhältlich mit	Tank / Festwasser	Tank / Festwasser
Gewicht netto	26 Kg	27 Kg
Technische Daten		
Aufbau		
Maße Breite x Höhe x Tiefe	325 x 480 x 460 mm	325 x 480 x 460 mm
Material Gehäuse	Edelstahl / ABS	Edelstahl / ABS
Farbvarianten	perlweiß / rot	perlweiß / rot
Elektrische Eigenschaften		
Netzspannung	230 V	230 V
Maximale Leistungsaufnahme	1000 W	2000 W
Ausgabemenge pro Stunde		
Espresso	bis zu 120	
Cappuccino		bis zu 60
Heißwasser	10 L	10 L
Brühgruppe		
Material	Aluminium / Edelstahl	Aluminium / Edelstahl
Maximale Dosierung	max. 14 g	max. 14 g
Elektronisch programmierbare Temperatur	•	•
Elektronisch programmierbare Vorbrühung	•	•
Mahlwerk		
Anzahl Mahlwerk	1	1
Durchmesser Mahlscheiben	50 mm	50 mm
Mahlgradeinstellung	mikrometrisch	mikrometrisch
Bohnenbehälterkapazität	je 0,25 kg*	je 0,25 kg*
Schacht für koffeinfreien Kaffee	•	•
Pumpe		
Vibrationspumpe	15 bar	15 bar
Volumetrische Dosierung	•	•
Automatische Befüllung	•	•
Boiler		
Anzahl	1	2
Material	Edelstahl	Edelstahl
Kapazität	0,7 L	0,7 L
Sicherheitsventil	•	•
Elektronisches Anti - Vakuum System	•	•
Temperaturregelung	•	•
Kaffeesatzbehälter		
Anzahl Portionen	20-35	20-35
Direktsatzabwurf	optional	optional

Die neue Microbar II ist mit einem professionellen Mahlwerk ausgestattet und steht als Coffee- oder Cappuccino-Ausführung mit One Touch Cappuccino Funktion zur Verfügung.

Design und Zweckmäßigkeit

Sie ist solide, kompakt und zweckmäßig. Besonderer Wert wurde auf äußerste Bedienerfreundlichkeit gelegt.

Die Wahl der Farben perlweiß und rot lässt alle Möglichkeiten offen: weiß fügt sich nahtlos in die Umgebung ein, rot hingegen steht für die Nutzer, die eine Espressomaschine als sichtbares Objekt suchen.



Bohnenbehälter je 0,25 kg
*optionale Erhöhung möglich

Nuova Simonelli Microbar II

Neue Brühgruppe

Microbar II mit einer neuen Brühgruppe und neuer Mechanik. Um eine hohe Qualität der Getränke zu gewährleisten, ist sie ebenfalls aus Metall und mit elektronischem Temperatursgleich ausgestattet. Außerdem ermöglicht die neue Brühgruppe eine schnellere Getränkeproduktion und reduziert die Wartezeit.



	Microbar Coffee	Microbar Cappuccino
Dampf		
Dampfbereitung	-	•
Anzahl Dampfrohre	1	Dampf / Heißwasser
Edelstahl	-	•
Kontinuierlicher Dampfbezug	-	•
Heißwasser		
Anzahl Heißwasserrohr	1	1
Elektronische Heißwasserdosierung	•	•
Kaffeeausgabe		
Zwei Tassen gleichzeitig	•	•
Höhenverstellbar	•	•
Höhe min / max	70 - 130 mm	70 - 130 mm
Integrierter, abnehmbarer Cappuccinatore	-	•
Programmierbare Milchschaum Luftzufuhr	-	•
Programmierbare Milchtemperatur	-	•
Elektronik		
LC-Display	•	•
Sprachen	6	6
Benutzerfreundliche Software	•	•
Energiesparmodus	•	•
Programmierbarer Ein-/Ausschaltzeiten	•	•
Kaffeeprogrammierung im Menü	8	8
Milchprogrammierung im Menü	-	5
Dosierung Kaffeemenge	•	•
Brühtemperatur	•	•
Dampftemperatur	-	•
Temperatur Brühgruppe	•	•
Anpressdruck Brühgruppe	•	•
Programmierbare Wassermenge	•	•
Vorbrüfung	•	•
Programmierbare Milchmenge	-	•
Milchzubereitung ohne Luftzufuhr (nur Milch)	-	•
Automatisches Spülprogramm (Kaffee/Milch)	nur Kaffee	Kaffee/ Milch
Selbstdiagnose	•	•
Gesamtzahl / Teilmengen Getränke	•	•
Gesamtzyklen	•	•
Wassermenge L	•	•
Anzahl Spülvorgänge	•	•
Funktionen Wasser		
Wassertank	5L	5L
Herausnehmbar	•	•
Festwasseranschluss	optional	optional
Anschlüsse		
Maximale Distanz zum Wasseranschluss	2000 mm	2000 mm
Rohranschluss	3/4	3/4
Maximale Distanz zum Stromanschluss	1500 mm	1500 mm

Schallgedämpftes Mahlwerk

Hier wurde eine Technologie eingesetzt, die den Schall dämpft und die Geschwindigkeit des Mahlvorganges maximiert. Das Ergebnis ist eine sehr viel komfortablere und leisere Kaffeemühle, welche gerade im Büroeinsatz sehr geschätzt wird.



Hervorragende Konsistenz

Mit der neuen Brühgruppe und den neuen internen Bauteilen lassen sich mit der Microbar II Espresso und Cappuccino mit besonders hoher Konsistenz und ausgezeichneten Qualitätsmerkmalen herstellen. Mit dem System der doppelten Pressung können mit der gleichen Kaffeemischung unterschiedliche Ergebnisse je nach Bedarf erzielt werden.



Leistungsfähige optionales Zubehör Modul: Tassenwärmer