MYCO

"Benim Şirketim"

Endüstriyel Kahve ve Bar Ekipmanları

ÜRÜN KATALOĞU

2026

Fiyat Listesi
2026-E

MYCO

"Benim Şirketim"

Partnerlerimiz

MENUMASTER® Commercial

LA CIMBALI

FETCO®

XpressChef™

SLAYER

STRONGHOLD

ICETECH ICE MAKERS

CASADIO BOLOGNA - 1950

puq®

SANTOS®

MYPRESSO

PRO-FONDI® innovation

ARTEMIS DRINK MIXER

ceado coffee

RONDA STYLE THAT WORKS

Oranfresh®

Electrolux

Süper Otomatik Espresso Kahve Makineleri

S-LITE

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

Kompakt Tasarım: Küçük alanlar için ideal. 10.1"
Dokunmatik Ekran: Kolay kullanım, sezgisel arayüz.

Plug & Play: Kurulumu hızlı ve zahmetsiz. Kişiselleştirilebilir Arayüz: Kullanıcıya özel ekran düzeni.

Wi-Fi & USB Bağlantısı: Güncellemeler ve veri takibi kolaylığı.

Cashless Ödeme Seçeneği: Kredi kartı veya mobil ödeme sistemleriyle uyumlu (opsiyonel).

Kolay Temizlik: Otomatik yıkama sistemi ile hijyenik kullanım. Ofis, küçük işletme ve bistrolar için ideal.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 80 Fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Espresso:** 80 Fincan
- **Americano:** 75 Fincan
- **Cappuccino** : 65 Fincan
- **Sıcak Su Kapasitesi** : 30 L/Saat
- **Kahve Grubu:** Seramik Bıçaklı öğütücü, 1 Adet
- **Öğütücü Haznesi** : 750 g
- **Kafeinsiz Kahve İçin Harici Öğütülmüş Kahve Girişi** : Var
- **Süt Sistemi** : Otomatik Süt Çekme Sistemi, Otomatik Temizlik
- **Su Tank Kapasitesi** : 8 L
- **Ağırlık** : 20.5 kg
- **Güç Tüketimi** : 2900 W
- **Pompa Tipi** : Titreşimli Pompa
- **Atık Kahve Kapasitesi** : 45 Porsiyon (10 g)

S-LITE

Model	Elektrik Bağlantısı	Dahili Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S-LITE	220 V - 1N	8 lt	2900 W	420 x 512 x 535	21	4.000

S15 CP10

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemli Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S15, küçük ve orta ölçekli işletmeler için kompakt, yüksek verimli bir süper otomatik espresso makinesidir.

Çift değirmen sistemi ve 64mm çelik bıçakları ile hassas öğütme sağlar.

Sıcak süt kreması hazırlama özelliğiyle menüyü genişletir.

Wi-Fi ve telemetri desteği, uzaktan izleme ve ayar değişikliği imkanı sunar.

Ruv Eco Tech kaplama, uzun ömürlü kullanım ve suya sıfır metal salınımı sağlar.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 150 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 1 Adet + 1 Heat-Exchanger 0.23 L
- **Boyler Kapasitesi:** 2 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Yok
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 64mm Flat/Düz Çelik
- **Değirmen Kapasitesi:** 2x 0,65 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Yok
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 7 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Yok
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 1 adet (standart)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S15 CP10

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S15 CP10	220 V - 1N	2,7 - 3,1 kW	450 x 605 x 715	49	9.077

S15 CS11

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemli Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S15, küçük ve orta ölçekli işletmeler için kompakt, yüksek verimli bir süper otomatik espresso makinesidir.

Çift değirmen sistemi ve 64mm çelik bıçakları ile hassas öğütme sağlar.

Sıcak süt kreması ve sıcak çikolata hazırlama özelliğiyle menüyü genişletir.

Wi-Fi ve telemetri desteği, uzaktan izleme ve ayar değişikliği imkanı sunar.

Ruv Eco Tech kaplama, uzun ömürlü kullanım ve suya sıfır metal salınımı sağlar.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 150 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 1 Adet + 1 Heat-Exchanger 0.23 L
- **Boyler Kapasitesi:** 2 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Yok
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 64mm Flat/Düz Çelik
- **Değirmen Kapasitesi:** 2x 0,65 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Var – 1 Adet(1,5 Kg.)
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 7 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Yok
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** Yok
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S15 CS11

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S15 CS11	220 V - 1N	2,7 - 3,1 kW	450 x 605 x 715	49	9.593

S20 S10+TS

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemsiz Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S20, çift değirmen sistemi ve 54mm titanyum kaplamalı bıçakları ile yüksek hızda ve kalite standartlarını koruyarak içecek hazırlayan bir süper otomatik espresso makinesidir.

TurboSteam buhar çubuğu, istenen sıcaklıkta süt ve krema hazırlamaya imkan tanırken, entegre Wi-Fi ve telemetri özelliği sayesinde uzaktan izleme ve ayarlama yapılabilir.

Ruv Eco Tech kaplama, uzun ömürlü kullanım ve suya sıfır metal salınımı sağlar.

Ön ısıtmalı metal demleme grubu son fincana kadar tat sürekliliğini garanti eder.

S20 S10

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 200 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 1 Adet + 1 Heat-Exchanger 0.25 L
- **Boyler Kapasitesi:** 2,6 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Yok
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 54mm Flat/Düz Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 2x 1.2 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Yok
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 7 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Yok
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 1 adet (Turbo steam cold touch)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S20 S10

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S20 S10+TS	220 V - 1N	3,2 - 3,8 kW	370 x 620 x 762	71	13.123

S20 CS10

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemli Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S20, çift değirmen sistemi ve 54mm titanyum kaplamalı bıçakları ile yüksek hızda ve kalite standartlarını koruyarak içecek hazırlayan bir süper otomatik espresso makinesidir.

Entegre Wi-Fi ve telemetri özelliği sayesinde uzaktan izleme ve ayarlama yapılabilir.

Ruv Eco Tech kaplama, uzun ömürlü kullanım ve suya sıfır metal salınımı sağlar.

Ön ısıtmalı metal demleme grubu son fincana kadar tat sürekliliğini garanti eder.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 200 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 1 Adet + 1 Heat-Exchanger 0.25 L
- **Boyler Kapasitesi:** 2,6 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Yok
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 54mm Flat/Düz Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 2x 1.2 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Var (1 x 1 kg)
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 7 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Yok
- **Soğuk Süt Kreması:** Yok
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 1 adet (standart)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S20 CS10

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S20 CS10	220 V - 1N	3,2 - 3,8 kW	370 x 620 x 762	7	14.677

S30 S10+TS

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemsiz Model"

Genel Özellikler

La Cimbali **S30** modeli, Çift boyler sistemi, buhar ve sıcak su ile espresso bazlı içeceklerin hazırlanmasını ayrı kazanda gerçekleştirerek performans kaybını önler ve yoğun kullanımlarda stabil bir deneyim sunar.

TurboSteam teknolojisi, klasik buhar çubuklarından farklı olarak, istenen sıcaklık ve kıvamda süt köpürtme özelliği sunar.

Ön ısıtmalı metal demleme grubu son fincana kadar tat sürekliliğini garanti eder.

Çift değirmen sistemi ve titanyum kaplamalı bıçakları, öğütme hassasiyetini sürekli kontrol eden PGS (Perfect Grinding System) ile donatılmıştır ve otomatik olarak kalibre edilir.

Entegre Wi-Fi ve çift yönlü telemetri özelliği, içecek sayılarının izlenmesini , uzaktan makine ayarlarının değiştirilmesini ve zamanında ve verimli bakım operasyonlarıyla kesintisiz hizmet sunulmasını sağlar.

Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi, metal salınımını sıfıra indirerek kahve kalitesini korur.

S30 S10

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 350-400 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 2 Adet Multi boyler
- **Boyler Kapasitesi:** 1 x 0,7 Lt., 1 x 1.25 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik değirmen kalibrasyonu :** Var
- **Bıçak çapı ve cinsi:** 54mm Flat/Düz Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 1x 1.2 Kg, 1x 1.0Kg.
- **Toz içecek haznesi :** Yok
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 10,4 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik süt köpürtme sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Yok
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar çubuğu:** 1 adet (Turbo steam cold touch)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S30 S10+TS	380 V - 3N	4,8 - 5,7 Kw	370 x 620 x 762	79	17.000

S30 CS10

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemli Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S30 modeli, Çift boyler sistemi, buhar ve sıcak su ile espresso bazlı içeceklerin hazırlanmasını ayrı kazanda gerçekleştirerek performans kaybını önler ve yoğun kullanımlarda stabil bir deneyim sunar.

Soğuk Süt Köpüğü soğukken bile köpürtülebilen süt sayesinde tarif çeşitliliği büyük ölçüde artar.

Ön ısıtmalı metal demleme grubu son fincana kadar tat sürekliliğini garanti eder.

Çift değirmen sistemi ve titanyum kaplamalı bıçakları, öğütme hassasiyetini sürekli kontrol eden PGS (Perfect Grinding System) ile donatılmıştır ve otomatik olarak kalibre edilir.

Entegre Wi-Fi ve çift yönlü telemetri özelliği, içecek sayılarının izlenmesini, uzaktan makine ayarlarının değiştirilmesini ve zamanında ve verimli bakım operasyonlarıyla kesintisiz hizmet sunulmasını sağlar.

Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi, metal salınımını sıfıra indirerek kahve kalitesini korur.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 350-400 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 2 Adet Multi Boyler
- **Boyler Kapasitesi:** 1 x 0,7 Lt. , 1,25 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Var
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 54mm Flat/Düz Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 1x 1.2 Kg. , 1x 1.0 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Var - 1 Adet(1kg)
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 10,4 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Yok
- **Soğuk Süt Kreması:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 1 adet (standart)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S30 CS10

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S30 CS10	380 V - 3N	4,8 - 5,7 Kw	370 x 620 x 762	79	18.831

S30 CS10+TS

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemli Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S30 modeli, Çift boyler sistemi, buhar ve sıcak su ile espresso bazlı içeceklerin hazırlanmasını ayrı kazanda gerçekleştirerek performans kaybını önler ve yoğun kullanımlarda stabil bir deneyim sunar.

Soğuk Süt Köpüğü soğukken bile köpürtülebilen süt sayesinde tarif çeşitliliği büyük ölçüde artar.

TurboSteam teknolojisi, klasik buhar çubuklarından farklı olarak, istenen sıcaklık ve kıvamda süt köpürme özelliği sunar.

Ön ısıtmalı metal demleme grubu son fincana kadar tat sürekliliğini garanti eder.

Çift değirmen sistemi ve titanyum kaplamalı bıçakları, öğütme hassasiyetini sürekli kontrol eden PGS (Perfect Grinding System) ile donatılmıştır ve otomatik olarak kalibre edilir.

Entegre Wi-Fi ve çift yönlü telemetri özelliği, içecek sayılarının izlenmesini, uzaktan makine ayarlarının değiştirilmesini ve zamanında ve verimli bakım operasyonlarıyla kesintisiz hizmet sunulmasını sağlar.

Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi, metal salınımını sıfıra indirerek kahve kalitesini korur.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 350-400 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 2 Adet Multi Boyler
- **Boyler Kapasitesi:** 1 x 0,7 Lt. , 1,25 Lt.
- **Değirmenler:** 2 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Var
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 54mm Flat/Düz Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 1x 1.2 Kg. , 1x 1.0 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Var - 1 Adet(1kg)
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 10,4 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 1 adet (Turbo steam cold touch)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S30 CS10+TS

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S30 CS10+TS	380 V - 3N	4,8 - 5,7 Kw	370 x 620 x 762	79	20,085

SUPERA DOLCEVITA

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"2 Değirmen 1 Süt Sistemli Model"

SUPER DOLCEVITA

Genel Özellikler

La Cimbali **Supera Dolcevita**, yüksek hacimli işletmeler için geliştirilen yeni nesil tam otomatik kahve makinesidir. Günlük **350 fincana kadar** kapasitesiyle yoğun kullanıma uygundur.

13" Full HD dokunmatik ekranı, Wi-Fi, Ethernet ve telemetri bağlantıları sayesinde kolay kullanım ve uzaktan iki yönlü yönetim imkânı sunar.

64 mm düz çelik bıçaklar ve otomatik değirmen ayarı sayesinde farklı kahve çeşitlerinde hassas ve tutarlı öğütme sağlar.

Dynamic Thermodrive teknolojisi, farklı reçeteler için uygun demleme sıcaklıklarının kullanılmasını sağlayarak içecek kalitesini ve tutarlılığını destekler.

High Quality Milk (HQM) teknolojisi, tek veya çift bağımsız süt devresiyle farklı süt çeşitlerinin kullanılmasına olanak tanır. Opsiyonel süt hatları ayrı olabiliyor. Bitkisel sütlerle uyumludur ve **soğuk süt köpüğü** hazırlayabilir.

İhtiyaca göre **Manual Steam Wand, TurboSteam veya TurboMilk** sistemleriyle yapılandırılarak farklı sütlü içeceklerin hazırlanmasında esneklik sağlar.

Tam otomatik temizleme sistemi, entegre sıvı deterjan kullanımıyla kahve ve süt devrelerinin temizliğini kolaylaştırır.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 350 fincan/gün
- **Boyler:** Boyler + Dynamic Thermodrive sıcak su alanı
- **Boyler Kapasitesi :** 2,4 Lt. Boyler + 0,25 Lt. Isı Eşanjörü
- **Değirmenler:** 2 değirmen - her bir değirmen 1,2 Kg
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Var
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 64 mm Flat/Düz Çelik Bıçak
- **Toz İçecek Haznesi:** Var – Tekli
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 13 inç
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Dynamic Thermodrive – Kahve Ekstraksiyon Sıcaklık Kontrolü
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var – Turbosteam
- **Soğuk Süt Kreması:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var – Tam Otomatik, Sıvı Deterjanlı
- **Buhar Çubuğu:** Tekli -Turbosteam
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var – CSI/CCI ve MDB protokolleri
- **Telemetri:** Var – Çift Yönlü Telemetri + Harici Entegrasyon için Telemetri API
- **Wi-Fi Kit:** Var

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
C2M1S1.TS1	220-240 V 50 Hz	3.2-3.8 Kw	382 x 645 x 799	66	20.670

SUPERA DOLCEVITA

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"3 Değirmen 2 Süt Sistemli Model"

SUPER DOLCEVITA

Genel Özellikler

La Cimbali **Supera Dolcevita**, yüksek hacimli işletmeler için geliştirilen yeni nesil tam otomatik kahve makinesidir. Günlük **350 fincana kadar** kapasitesiyle yoğun kullanıma uygundur.

13" Full HD dokunmatik ekranı, Wi-Fi, Ethernet ve telemetri bağlantıları sayesinde kolay kullanım ve uzaktan iki yönlü yönetim imkânı sunar.

64 mm düz çelik bıçaklar ve otomatik değirmen ayarı sayesinde farklı kahve çeşitlerinde hassas ve tutarlı öğütme sağlar.

Dynamic Thermodrive teknolojisi, farklı reçeteler için uygun demleme sıcaklıklarının kullanılmasını sağlayarak içecek kalitesini ve tutarlılığını destekler.

High Quality Milk (HQM) teknolojisi, tek veya çift bağımsız süt devresiyle farklı süt çeşitlerinin kullanılmasına olanak tanır. Opsiyonel süt hatları ayrı olabiliyor. Bitkisel sütlerle uyumludur ve **soğuk süt köpüğü** hazırlayabilir.

İhtiyaca göre **Manual Steam Wand, TurboSteam veya TurboMilk** sistemleriyle yapılandırılarak farklı sütlü içeceklerin hazırlanmasında esneklik sağlar.

Tam otomatik temizleme sistemi, entegre sıvı deterjan kullanımıyla kahve ve süt devrelerinin temizliğini kolaylaştırır.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 350 fincan/gün
- **Boyler:** Boyler + Dynamic Thermodrive sıcak su alanı
- **Boyler Kapasitesi :** 2,4 Lt. Boyler + 0,25 Lt. Isı Eşanjörü
- **Değirmenler:** 3 değirmen - her bir değirmen 1,2 Kg
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Var
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 64 mm Flat/Düz Çelik Bıçak
- **Toz İçecek Haznesi:** Var – Tekli
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 13 inç
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Dynamic Thermodrive – Kahve Ekstraksiyon Sıcaklık Kontrolü
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var – Turbosteam
- **Soğuk Süt Kreması:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var – Tam Otomatik, Sıvı Deterjanlı
- **Buhar Çubuğu:** Tekli -Turbosteam
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var – CSI/CCI ve MDB protokolleri
- **Telemetri:** Var – Çift Yönlü Telemetri + Harici Entegrasyon için Telemetri API
- **Wi-Fi Kit:** Var

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
C3M2S1.TS1	220-240 V 50 Hz	3.2-3.8 Kw	382 x 645 x 799	66	22.000

S60 S100+TS

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemsiz Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S60 modeli, Yüksek kapasitesi ve teknolojik donanımları ile günlük 600 fincana kadar kahve hazırlayabilen bu model, büyük ölçekli işletmeler için ideal bir çözümdür.

Yoğun saatlerde dahi kalite ve hızdan ödün vermez.

Üç adet teknolojik öğütücü, 64mm titanyum kaplamalı bıçaklar ve manuel ayarlanabilir sistem sayesinde, kahve öğütme süreci maksimum hassasiyetle gerçekleştirilir.

Ayrıca, üçüncü değirmen ile özel harmanlar veya kafeinsiz kahveler için ayrı bir alan sunar.

TurboSteam buhar çubuğu, 4 farklı hava emisyon profili ile ideal sıcaklık ve krema yoğunluğunu sağlar.

Entegre Wi-Fi ve çift yönlü telemetri özelliği, içecek sayılarının izlenmesini , uzaktan makine ayarlarının değiştirilmesini ve zamanında ve verimli bakım operasyonlarıyla kesintisiz hizmet sunulmasını sağlar.

Ruv Eco Tech kaplama, makinenin metal salınımını sıfır seviyesine indirerek uzun vadede suyun kalitesini korur.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 600 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 2 Adet Multi boyler
- **Boyler Kapasitesi:** 1 x 4 Lt., 1 x 1.0 Lt.
- **Değirmenler:** 3 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu :** Var
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 64mm Flat/Düz Özel Kaplamalı Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 2 x 1.2Kg, 1 x 0.5 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi :** Yok
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 7 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Yok
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 2 adet (1 Turbostem Cold touch ,1 Isı göstergeli manuel)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S60 S100+TS

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S60 S100+TS	380V - 3N	6,6 - 7,8 Kw	530 x 682 x 830	95	27.270

S60 HQM+TS

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ
"Süt Sistemli Model"

Genel Özellikler

La Cimbali S60 modeli, Yüksek kapasitesi ve teknolojik donanımları ile günlük 600 fincana kadar kahve hazırlayabilen bu model, büyük ölçekli işletmeler için ideal bir çözümdür.

Yoğun saatlerde dahi kalite ve hızdan ödün vermez.

Üç adet teknolojik öğütücü, 64mm titanyum kaplamalı bıçaklar ve manuel ayarlanabilir sistem sayesinde, kahve öğütme süreci maksimum hassasiyetle gerçekleştirilir.

Ayrıca, üçüncü değirmen ile özel harmanlar veya kafeinsiz kahveler için ayrı bir alan sunar.

TurboSteam buhar çubuğu, 4 farklı hava emisyon profili ile ideal sıcaklık ve krema yoğunluğunu sağlar.

Entegre Wi-Fi ve çift yönlü telemetri özelliği, içecek sayılarının izlenmesini , uzaktan makine ayarlarının değiştirilmesini ve zamanında ve verimli bakım operasyonlarıyla kesintisiz hizmet sunulmasını sağlar.

Ruv Eco Tech kaplama, makinenin metal salınımını sıfır seviyesine indirerek uzun vadede suyun kalitesini korur.

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 600 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Menü İçecek Kapasitesi:** 96 İçecek
- **Boyler:** 2 Adet Multi Boyler
- **Boyler Kapasitesi:** 1 x 4 Lt. , 1 x 1,0 Lt.
- **Değirmenler:** 3 Adet
- **Otomatik Değirmen Kalibrasyonu:** Var
- **Bıçak Çapı ve Cinsi:** 64mm Flat/Düz Özel Kaplamalı Titanyum
- **Değirmen Kapasitesi:** 2 x 1.2 Kg. , 1 x 0.5 Kg.
- **Toz İçecek Haznesi:** Yok
- **Hareketli Grup Başlığı:** Manuel
- **Dokunmatik Ekran:** Var – 7 inç.
- **RGB Led Aydınlatma:** Var
- **Smart Boyler:** Var
- **Otomatik Süt Köpürtme Sistemi:** Var
- **Soğuk Süt Kreması:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Eko Mod:** Var
- **Buhar Çubuğu:** 2 adet (1 Turbo Cold Touch, 1 Isı Göstergeli Manuel)
- **Sıcak Su Musluğu:** Var
- **Ödeme Modülü Entegre:** Var (opsiyonel)
- **Cup4You:** Var
- **Telemetri:** Var
- **Wifi Kit:** Var
- **Bluetooth:** Var

S60 HQM+TS

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
S60 HQM+TS	380 V - 3N	6,6 - 7,8 Kw	530 x 682 x 830	95	28.739

AUTO11-PRO

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

MYPRESSO

Genel Özellikler

Mypresso **AUTO11-PRO** serisi, kompakt yapısıyla lezzetten ödün vermeyen bir tasarım sunar.

Şık ve sade görünümü sayesinde VIP salonlardan yönetici ofislerine, ortak çalışma alanlarından otel lobilerine kadar pek çok seçkin mekâna mükemmel uyum sağlar. Küçük boyutta, büyük performans sunar.

7 inçlik dokunmatik ekranı, kullanıcı dostu arayüzü ve özelleştirilebilir içecek tarifleriyle her fincan kahveyi kişisel bir deneyime dönüştürür.

Seramik düz öğütücüleri ve ayarlanabilir demleme sistemi sayesinde kahve çekirdeklerinden maksimum aroma ve lezzet elde edilmesini sağlar. Sütlü içeceklerde profesyonel sonuç sunan otomatik süt sistemi, temizlik fonksiyonuyla hijyen ve kullanım kolaylığını bir arada sunar.

Hem su tanklı hem de direkt şebeke bağlantılı kullanım imkânı ile farklı mekanlara kolay entegrasyon sağlar.

IoT destekli yapısıyla mobil ödeme sistemlerine entegre olabilir; böylece modern işletmelerin ihtiyaçlarına tam uyum gösterir.

Teknik Özellikler

- **Günlük Kapasite:** 100 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Su Tankı Kapasitesi:** 8L
- **Çekirdek Hazne Kapasitesi** : 1 200 g
- **Atık Kahve Kapasitesi:** Yaklaşık 70 porsiyon
- **Öğütücü:** Seramik düz disk öğütücüler – sessiz ve uzun ömürlü
- **Öğütme Seviyesi:** 9 kademeli ayarlanabilir
- **Ön Demleme Özelliği:** Var
- **Süt Köpürtme:** 60–65 °C sabit sıcaklık aralığı
- **Ön Demleme Kontrolü:** Var
- **Demleme Modu:** Çift sıcaklık kontrolü (yüksek-düşük ısı profili)

MYPRESSO AUTO11-PRO

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
MYPRESSO AUTO11-PRO	220V – 1N	1700 W	410 x 500 x 580	17	2.000

MULTI-PRO

SÜPER OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

MYPRESSO

Genel Özellikler

Mypresso **Multi Pro**, farklı ihtiyaçlara uygun yüksek performanslı tam otomatik kahve makineleri serisidir.

Orta ve büyük ölçekli işletmelerden ev ve küçük ofislere kadar geniş bir kullanım alanı için tasarlanmıştır.

Seri, dayanıklı yapısı, gelişmiş teknoloji ve kolay kullanım özellikleriyle öne çıkar.

Seramik diskli profesyonel öğütme sistemi sayesinde kahve çekirdeklerinin aromasını maksimum düzeyde korur.

Dokunmatik ekran üzerinden kolayca yönetilebilen cihaz, kullanıcıya kişiselleştirilebilir kahve tarifleri ve geniş içecek seçenekleri sunar.

Multi Pro modelleri, hem su tankı kullanımına hem de doğrudan şebeke bağlantısına uygun esnek kurulum seçenekleri ile farklı mekanlara kolayca adapte olur.

Otomatik süt sistemleri, ön demleme teknolojisi ve gelişmiş pompa sistemleriyle profesyonel kahve deneyimini garanti eder.

Ayrıca IoT ve mobil ödeme entegrasyonları sayesinde, modern işletmelerin dijital ihtiyaçlarına da tam uyum sağlar.

****Buhar çubuklu süt köpürtme özelliği sadece Multi Pro-T modelinde mevcuttur.**

*Multi Pro-T

Teknik Özellikler

- **Günlük Kapasite:** 150–200 fincan/gün (24 saat esasına göre)
- **Su Tankı Kapasitesi:** 4L
- **Ekran:** 10" dokunmatik ekran
- **Çekirdek Hazne Kapasitesi :** 1 200 g
- **Toz Hazne Kapasitesi:** 1.2 x 1 / 1.1 (Lt.)
- **Atık Kahve Kapasitesi:** Yaklaşık 70 porsiyon
- **Öğütücü:** Seramik düz disk öğütücüler – sessiz ve uzun ömürlü
- **Öğütme Seviyesi:** 30 kademeli ayarlanabilir
- **Pompa Sistemi:** Çift pompa, yüksek basınç
- **Ön Demleme Özelliği:** Var
- **Süt Köpürtme:** Sadece Multi Pro-T modelinde mevcuttur.
- **Ön Demleme Kontrolü:** Var
- **Demleme Modu:** Çift sıcaklık kontrolü (yüksek-düşük ısı profili)

*Multi Pro-H

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
MULTI PRO-T	220V – 1N	2900 W	340 x 545 x 490	25	5.550
MULTI PRO-H	220V – 1N	2900 W	340 x 545 x 490	25	5.200

MYPRESSO MULTI-PRO

KAHVE MAKİNESİ AKSESUARLARI

SÜT SOĞUTUCULAR VE FİNCAN ISITICILAR

La Cimbali Çift Katlı Fincan Isıtıcılı Soğutucu Ünite

- Gerçek kompresörlü soğutma ünitesidir.
- **4,5 litreye kadar süt muhafaza** kapasitesi sunar.
- **Elektrikli fincan ısıtma ünitesi** ile donatılmıştır.
- **Dijital termostat:** Açma/kapama işlevi, süt sıcaklığını ±0,1 °C hassasiyetle okuma ve ayarlama imkânı sağlar.
- **2 adet fincan ısıtma rafı** mevcuttur.
- **Süt haznesi** ürüne dâhildir.

*Dual-Milk Süt Soğutucu

*Fincan Isıtıcılı Süt Soğutucu 4Lt.

La Cimbali Tek Katlı Fincan Isıtıcılı Soğutucu Ünite

- **Gerçek kompresörlü** soğutma ünitesidir.
- **9 litreye kadar süt muhafaza** kapasitesi sunar.
- **Dijital termostat:** Açma/kapama işlevi ile süt sıcaklığını ±0,1 °C hassasiyetle okuma ve ayarlama imkânı sağlar.
- **Süt haznesi** ürüne dâhildir.

*Fincan Isıtıcılı Süt Soğutucu 9Lt.

*Fincan Isıtıcı

La Cimbali Fincan Isıtıcı

- **Elektrikli fincan ısıtma ünitesidir.**
- **Tel sepetlerle** donatılmıştır.
- **Sıcaklık kontrolü için dimmer (ışık ayar düğmesi)** bulunur.

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
Fincan Isıtıcılı+Süt Soğutucu-4Lt.	220V - 1N	420 W	300 x 435 x 635	33	2.930
Fincan Isıtıcılı+Süt Soğutucu (Dual Milk)	220V - 1N	120 W	300 x 435 x 638	33	2.720
Fincan Isıtıcılı+Süt Soğutucu-9Lt.	220V - 1N	120 W	300 x 435 x 638	30	2.410
Fincan Isıtıcı	220V - 1N	420 W	300 x 435 x 638	30	2.195

MYPRESSO

MyPresso BC9CN Süt Soğutucu

- **Ön kapak kilitlenebilir** yapıdadır.
- **Dijital termostat:** Açma/kapama işlevi ve ayarlanabilir süt sıcaklığı özelliği sunar.
- **4,2 litreye kadar süt muhafaza** kapasitesine sahiptir.
- **Süt haznesi** ürüne dâhildir.

*BC9CN

Mobicool - Mini Süt Soğuk Tutucu

- **Kapasite:** 2 adet 1 litrelik tetrapak ambalaj sütü
- **+5 °C'de kısa süreli saklamak için tasarlanmıştır. Sütü soğutmaz.**
- Çift taraflı kullanabilme imkanı vardır.

*Mini Süt Soğuk Tutucu

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat
BC9CN	220V - 1N	60 W	220 x 452 x 456	14	923 $
MOBICOOL	220V - 1N	70 W	200 x 250 x 320	3	254 €

ECOCLEANER

TEMİZLİK ÜRÜNLERİ

Genel Özellikler

La Cimbali temizlik ürünleri, kahve makinelerinin performansını ve ömrünü artırmak amacıyla özel olarak formüle edilmiş, yüksek kaliteli ve etkili çözümler sunar.

Bu ürünler, makinenin iç ve dış yüzeylerinde güvenle kullanılabilir, çevre dostu bileşenler içerir ve kullanıcı sağlığına zarar vermeyen formüllerle geliştirilmiştir.

- **Yüksek Temizlik Performansı:** Kahve yağı kalıntıları, kireç ve diğer zorlu kirlerin makine üzerinden etkili şekilde temizlenmesini sağlar.
- **Makine Koruma:** Düzenli kullanımda, makinenin hassas parçalarının aşınmasını önleyerek çalışma ömrünü uzatır.
- **Kolay Kullanım:** Kullanıcı dostu formülleri sayesinde hızlı ve pratik temizlik imkanı sunar.
- **Çevre Dostu:** Biyolojik olarak parçalanabilir ve çevreye zarar vermeyen içeriklerle formüle edilmiştir.
- **Güvenlik:** İnsan sağlığına zararlı kimyasallar içermez, temizlik sırasında güvenli kullanım sağlar.
- **Uyumluluk:** La Cimbali kahve makineleri ile tam uyumlu olarak geliştirilmiş, makinenin performansını optimize eder.

La Cimbali temizlik ürünleri, hem profesyonel baristalar hem de kahve makinelerinin uzun ömürlü ve hijyenik kullanımını önemseyen herkes için ideal çözümler sunar.

ECOCLEANER

Model	Önerilen Modeller	Paket İçeriği	Fiyat (€)
Temizlik Tableti - 100'lü	S20 - S30 - S60	100 Adet - 3 gr./ad	54
Temizlik Tableti - 80'li	S15 - SLITE - MyPpresso	80 Adet – 2,4 gr./ad	37
Süt Temizlik Sıvısı	-	1 Litre	37
Temizlik Tozu	Kaşıklı Makineler	900 Gr.	22
Değirmen Temizlik Tableti	-	10 Adet	22
Değirmen Hazne Temzileyici	-	500 ml	11

Kaşıklı Espresso Kahve Makineleri

M200 GT1 BUTTON

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

Profesyoneller için tasarlanan **M200**, 600 ml'lik bağımsız Multi Boiler sistemi ile her grup başlığında istikrarlı sıcaklık sağlar.

GT teknolojisiyle her kahve harmanı için ideal sıcaklık ayrı ayrı ayarlanabilir.

Smart Boiler, sürekli su seviyesi ve basınç kontrolüyle maksimum performans sunar.

Ruv Eco Tech kaplama ile hijyen ve uzun ömür garanti edilir.

Turbo Steam, süt ve kremayı otomatik, istenilen sıcaklıkta hazırlar; entegre termometre ile ısı anlık takip edilir.

Teknik Özellikler

- **Grup Boyler Teknolojisi** : Multi Boyler
- **Pompa Tipi** : Prinç Pompa
- **Akıllı Boyler/Smart Boyler** : Var
- **ThermoDrive** : Var
- **Mixed Service Water** : Var
- **Kazan Isı Yalıtımı ve Kaplama** : Var
- **Ekstra Isı İzolasyon Kılıfı** : Var
- **Dokunmatik Ekran** : Yok
- **Dijital Ekran** : Var
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu** : Var
- **Ruv Eco Teck** : Var
- **Fincan Isıtıcı** : Var – Ayarlanabilir
- **Otomatik Yıkama** : Var
- **Led Aydınlatma** : Var
- **Telemetri/Uzaktan Kumanda** : Opsiyonel
- **Usb Girişi Veri Aktarımı** : Var
- **Bluetooth Bağlantı** : Opsiyonel
- **Turbosteam Milk4** : Opsiyonel
- **Tall Cup / Yüksek Şase** : Var – Ayarlanabilir
- **Sıcak Su Musluğu** : Var – Ayarlanabilir
- **Perfect Grinding System (PGS)**: Elective ya da G50WL değirmenler ile otomatik dozajlama

M200 GT1 BUTTON

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M200 GT1 DT/2 BUTTON	380V - 3N	7 Lt.	6 - 7 Kw	887 x 649 x 516	70	16.480
M200 GT1 DT/3 BUTTON	380V - 3N	7 Lt.	6,7 - 8 Kw	1087 x 649 x 516	92	19.760
M200 GT1 DT/4 BUTTON	380V - 3N	7 Lt.	7,8 - 9,2 Kw	1287 x 649 x 516	110	23.192
Turbo Steam Fiyat Farkı	-	-	-	-	-	1.100

M200 PROFILE

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali M200 PROFILE, gelişmiş basınç profili özelliğiyle her kahveye özel demleme sunar.

Gruplardaki her tuşa özel basınç, süre ve su miktarını 3 aşamalı olarak ayarlayarak asidite, gövde ve aromayı tam kontrol altına alırsınız.

600 ml Multi Boiler sistemi ve GT sıcaklık teknolojisiyle her grup bağımsız çalışır, her harman için ideal sıcaklık yakalanır.

Smart Boiler teknolojisi, su seviyesi ve basıncı sürekli izleyerek maksimum performans sağlar.

Ruv Eco Tech kaplama hijyen ve uzun ömür sunar. Dokunmatik ekran opsiyonuyla kullanım kolaylaşırken, Turbo Steam sistemi süt ve kremayı otomatik olarak istenen sıcaklıkta hazırlar.

Entegre termometreyle süt ısısı anlık olarak ekrandan takip edilebilir.

Teknik Özellikler

- **Basınç Profil Ayarı:** Var
- **Grup Boyler Teknolojisi** : Multi Boyler
- **Pompa Tipi** : Prinç Pompa
- **Akıllı Boyler/Smart Boyler** : Var
- **ThermoDrive** : Var
- **Mixed Service Water** : Var
- **Kazan Isı Yalıtımı ve Kaplama** : Var
- **Ekstra Isı İzolasyon Kılıfı** : Var
- **Dokunmatik Ekran** : Yok
- **Dijital Ekran** : Var
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu** : Var
- **Ruv Eco Teck** : Var
- **Fincan Isıtıcı** : Var – Ayarlanabilir
- **Otomatik Yıkama** : Var
- **Led Aydınlatma** : Var
- **Telemetri/Uzaktan Kumanda** : Opsiyonel
- **Usb Girişi Veri Aktarımı** : Var
- **Bluetooth Bağlantı** : Opsiyonel
- **Turbosteam Milk4** : Opsiyonel
- **Tall Cup / Yüksek Şase** : Var – Ayarlanabilir
- **Sıcak Su Musluğu** : Var – Ayarlanabilir
- **Perfect Grinding System (PGS):** Elective ya da G50WL değirmenler ile otomatik dozajlama

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M200 PROFILE DT/2 TOUCH	380V - 3N	7 Lt.	6,2 - 7,4 Kw	887 x 649 x 516	70	19.360
M200 PROFILE DT/3 TOUCH	380V - 3N	7 Lt.	7,5 - 8,8 Kw	1087 x 649 x 516	92	23.320
Turbo Steam Fiyat Farkı	-	-	-	-	-	1.100
Gri Renk Fiyat Farkı	-	-	-	-	-	600

M200 PROFILE

M40

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali **M40** Yüksek enerji verimliliği ve ileri teknolojisiyle profesyonel baristalar için tasarlanmış tam otomatik espresso makinesidir.

Yeni termal ısıtma sistemi, buhar ve sıcak su kapasitesinden ödün vermeden düşük sıcaklıklarda hassas kahve demleme imkânı sunar.

Ekrandan blend veya single origin kahveye göre sıcaklık ayarı yapılabilir.

PGS (Perfect Grinding System) otomatik öğütme ve dozaj düzeltmesiyle tutarlı demleme sağlar.

BDS (Barista Drive System) portafiltreyi tanıyarak öğütücüyü uygun şekilde yönetir.

3 farklı sıcak su seçeneği ve sıcak su musluğu, kullanım esnekliği sunar.

Dijital ekran kullanım kolaylığı sağlarken, USB portu ile yazılım güncellenebilir, reçeteler yüklenebilir.

3 ısı ayarlı fincan ısıtıcı, servis sıcaklığını korur.

Wi-Fi ve telemetri ile uzaktan kontrol, içecek takibi ve zamanında bakım mümkündür.

Turbo Steam teknolojisiyle süt ve krema istenen sıcaklıkta otomatik hazırlanır.

Opsiyonel termometreli buhar kolu sayesinde süt sıcaklığı anlık olarak ekrandan izlenebilir.

M40

Teknik Özellikler

- 3 farklı sıcak su seçeneği
- 1 sıcak su musluğu
- Makine üzerinde 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcı
- Demleme sıcaklığını yüksek hassasiyetle koruma
- 2 standart Cool Touch buhar kolu
- USB portu ile yazılım güncelleme ve reçete yükleme
- Seçilen kahve türüne göre ekrandan anında sıcaklık seçimi
- Dijital gösterge paneliYüksek enerji verimli termal ısıtma sistemi
- Buhar ve sıcak su kapasitesini etkilemeden düşük sıcaklıkta demleme
- **Perfect Grinding System (PGS):** Elective ya da G50WL değirmenler ile otomatik dozajlama
- Barista Drive System (BDS) ile portafiltre tanıma ve farklı öğütme seçenekleri

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M40 DT/2	380V - 3N	5 Lt.	7,2 - 8,6 Kw	887 x 607 x 527	70	13.615
M40 DT/3	380V - 3N	5 Lt.	7,4 - 8,8 Kw	1087 x 607x 527	92	16.462
Turbo Steam Fiyat Farkı	-	-	-	-	-	1.100

M26 TE

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali Profesyonel espresso makinesi **M26 TE,** baristalar ve işletmeler için gelişmiş teknolojilerle donatılmıştır.

Patentli Grup Teknolojisi, Turbo Steam Opsiyonu ve Tam Otomatik

Dozajlama ile her fincanda tutarlı kalite sunar.

Ruvotech kaplama, uzun ömür sağlar; Wi-Fi ve Bluetooth bağlantıları ile uzaktan erişim ve veri aktarımı mümkündür.

ThermoDrive teknolojisi, her kahve harmanı için ideal su sıcaklığını sunar.

Smart Boiler sistemi, kazan basıncını izleyerek sürekli yüksek performans sağlar.

Heat Exchanger, her grupta dengeli ısı dağılımı ve güçlü buhar performansı sunar.

Dijital ekran ve 5 butonlu panel kolay kullanım sağlar.

Ayarlanabilir fincan ısıtıcı, ideal servis sıcaklığı sunar.
Turbo Steam Milk4 (el yakmayan buhar çubuğu) otomatik süt köpürtme sağlarken, manuel buhar çubuğu alternatif seçenek sunar.

M26 TE

Teknik Özellikler

- **Grup Boyler Teknolojisi:** Heat Exchanger
- **Pompa Tipi:** Prinç Pompa
- **Akıllı Boyler/Smart Boyler:** Var
- **ThermoDrive:** Var
- **Mixed Service Water:** Var
- **Kazan Isı Yalıtımı ve Kaplama:** Var
- **Ekstra Isı İzolasyon Kılıfı:** Var
- **Dokunmatik Ekran:** Yok – 5 Butonlu
- **Dijital Ekran:** Var
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Fincan Isıtıcı:** Var – Ayarlanabilir
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Led Aydınlatma:** Var
- **Telemetri/Uzaktan Kumanda:** Opsiyonel
- **Usb Girişi Veri Aktarımı:** Var
- **Turbosteam Milk4:** Var
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Var
- **Sıcak Su Musluğu:** Var – Ayarlanabilir
- **Bluetooth Bağlantı:** Var (G50WL değirmen seçilmesi durumunda değirmenin kendini sürekli kalibre etmesi)
- **Buhar Çubuğu:** 1 Adet Turbosteam Milk4 el yakmayan fiber kaplamalı buhar çubuğu ve 1 Adet standart buhar çubuğu

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M26 TE DT/2	380V - 3N	10 Lt.	4,2 - 4,9 Kw	749 x 528x 548	75	12.000
M26 TE DT/3	380V - 3N	15 Lt.	6,2 - 7.3 Kw	994 x 528x 548	87	14.960

M26 SE

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali **M26 SE** Profesyonel kullanım için geliştirilen M26 SE, gelişmiş teknolojileriyle her fincanda yüksek kalite sunar.

Patentli Grup Teknolojisi ve Tam Otomatik Dozajlama ile tutarlı kahve deneyimi sağlar.

Ruvotech kaplama, uzun ömürlü kullanım sunar.
ThermoDrive, her harman için ideal su sıcaklığını ayarlar.

Smart Boiler, kazan basıncını sürekli izleyerek maksimum performans sağlar.

Heat Exchanger ile her grupta dengeli ısı ve güçlü buhar performansı elde edilir.

Tek butonlu panel ile kolay kullanım, ayarlanabilir fincan ısıtıcıyla ideal servis sıcaklığı sunar.

Teknik Özellikler

- **Grup Boyler Teknolojisi:** Heat Exchanger
- **Pompa Tipi:** Prinç Pompa
- **Akıllı Boyler/Smart Boyler:** Var
- **ThermoDrive:** Var
- **Mixed Service Water:** Var
- **Kazan Isı Yalıtımı ve Kaplama:** Var
- **Ekstra Isı İzolasyon Kılıfı:** Var
- **Dijital Ekran:** Var
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Fincan Isıtıcı:** Var – Ayarlanabilir
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Led Aydınlatma:** Var
- **Usb Girişi Veri Aktarımı:** Var
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Var
- **Sıcak Su Musluğu:** Var – Ayarlanabilir
- **Buhar Çubuğu:** 2 adet standart buhar çubuğu

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M26 SE DT/2	380V - 3N	10 Lt.	4,2 - 4,9 Kw	749 x 528x 548	75	9.455
M26 SE DT/3	380V - 3N	15 Lt.	6,2 - 7,3 Kw	994 x 528x 548	87	12.495

M26 BE

YARI OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali **M26 BE** , profesyonel espresso kahve makinesi, gelişmiş teknolojileri ile baristaların ve işletmelerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanmıştır.

Hem boyler basıncını hem de su, buhar ve espresso basıncını takip eden iki adet monometreye sahip La Cimbali M26 BE C kolaylıkla makine işleyişini kontrol etmenize ve olası hata durumunda müdahelenize olanak sağlar.

Ruvotech kaplama, makinenin uzun ömürlü olmasını sağlarken, ThermoDrive teknolojisi, su sıcaklığını hassas bir şekilde kontrol ederek her kahve harmanı için ideal sıcaklık sağlar.

Akıllı Boyler (Smart Boiler) sistemi, kazan basıncını sürekli olarak izleyerek performansı maksimum seviyede tutar.

Heat Exchanger Teknolojisi, sıcak su ve buhar performansını artırarak her grupta dengeli bir ısı dağılımı sağlar.

Ayarlanabilir fincan ısıtıcı, içeceklerin ideal sıcaklıkta sunulmasını sağlar.

Teknik Özellikler

- **Grup Boyler Teknolojisi:** Heat Exchanger
- **Pompa Tipi:** Prinç Pompa
- **Akıllı Boyler/Smart Boyler:** Var
- **ThermoDrive:** Var
- **Mixed Service Water:** Var
- **Kazan Isı Yalıtımı ve Kaplama:** Var
- **Ekstra Isı İzolasyon Kılıfı:** Var
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Fincan Isıtıcı:** Var – Ayarlanabilir
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Sıcak Su Musluğu:** Var – Ayarlanabilir
- **Buhar Çubuğu:** 2 adet standart buhar çubuğu

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M26 BE C2	380V - 3N	10 Lt.	4,2 ~ 4,9 Kw	794 x 528 x 548	75 Kg.	5.600
M26 BE C3	380V - 3N	15 Lt.	6,2 ~ 7,3 Kw	994 x 528 x 548	87 Kg.	8.900

M26 BE

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali M26 BE , profesyonel espresso kahve makinesi, gelişmiş teknolojileri ile baristaların ve işletmelerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanmıştır.

Patentli Grup Teknolojisi ve Tam Otomatik Dozajlama özellikleri sayesinde her fincanda mükemmel kahve deneyimi sunar.

Ruvotech kaplama, makinenin uzun ömürlü olmasını sağlarken,

ThermoDrive teknolojisi, su sıcaklığını hassas bir şekilde kontrol ederek her kahve harmanı için ideal sıcaklık sağlar.

Akıllı Boyler (Smart Boiler) sistemi, kazan basıncını sürekli olarak izleyerek performansı maksimum seviyede tutar.

Heat Exchanger Teknolojisi, sıcak su ve buhar performansını artırarak her grupta dengeli bir ısı dağılımı sağlar.

Ayarlanabilir fincan ısıtıcı, içeceklerin ideal sıcaklıkta sunulmasını sağlar.

Teknik Özellikler

- **Grup Boyler Teknolojisi:** Heat Exchanger
- **Pompa Tipi:** Prinç Pompa
- **Akıllı Boyler/Smart Boyler:** Var
- **ThermoDrive:** Var
- **Mixed Service Water:** Var
- **Kazan Isı Yalıtımı ve Kaplama:** Var
- **Ekstra Isı İzolasyon Kılıfı:** Var
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu:** Var
- **Ruv Eco Teck:** Var
- **Fincan Isıtıcı:** Var – Ayarlanabilir
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Sıcak Su Musluğu:** Var – Ayarlanabilir
- **Buhar Çubuğu:** 2 adet standart buhar çubuğu

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M26 BE DT/1	220V – 1N	5 Lt.	3 – 3,5 Kw	450 x 528 x 548	48	4.240
M26 BE DT/2	380V - 3N	10 Lt.	4,2 – 4,9 Kw	794 x 528 x 548	75	7.308
M26 BE DT/3	380V – 3N	15 Lt.	6,2 – 7,3 Kw	994 x 528 x 548	87	9.500

M23 UP DT

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

Genel Özellikler

La Cimbali **M23 UP**, ergonomik tasarımı ve sağlam yapısıyla profesyonel kullanım için ideal, bakımı ve kullanımı kolay bir espresso makinesidir.

E61 Grup Teknolojisi, ısıyı dengeleyerek kahvenin yanmasını önler.

Thermosyphon sistemi ve patentli termal sistem, her fincanda ideal demleme sağlar.

Patentli Grup Teknolojisi ve Tam Otomatik Dozajlama ile yüksek tutarlılık sunar.

DT modellerinde, her grup için 4 dozaj ayarı ve manuel demleme tuşu bulunur.

Çift monometre sistemi, tüm basınçların izlenmesini kolaylaştırır.

LED aydınlatma ve siyah, beyaz, kırmızı renk seçenekleriyle dekoratif uyum sağlar.

Teknik Özellikler

- **Grup Boyler Teknolojisi:** Heat Exchanger
- Thermosyphon sistemi ile sürekli ısı kontrolü
- Patentli Termal Sistem ile ön demleme özelliği
- 2 veya 3 gruplu model seçenekleri
- Volumetrik pompa ve manuel kullanım seçeneği
- Çift monometre ile basınç kontrolü
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Opsiyonel
- Prinç pompa sistemi
- 5 butonlu kontrol paneli
- Ruv Eco Teck kaplama ile uzun ömürlü kullanım
- 2 adet standart buhar çubuğu
- Sıcak su musluğu

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
M23 UP DT/2	380V - 3N	11 Lt.	4,8 Kw	820 x 518 x 552	63	4.850
M23 UP DT/2 Tall Cup	380V - 3N	11 Lt.	4,8 Kw	820 x 518 x 552	63	5.000
M23 UP DT/3	380V - 3N	17,5 Lt.	7 Kw	1020 x 518 x 552	78	7.450
Beyaz Renk Farkı	-	-	-	-	-	77

ESPRESSO V3

ESPRESSO KAHVE MAKİNELERİ

Genel Özellikler

Slayer Espresso **V3** modeli , profesyonel kahve kalitesini butik işletmelere taşıyan üst düzey espresso makineleridir.

El işçiliğiyle üretilmiş sağlam gövde yapısı ve ikonik tasarımıyla her iki model de estetik ve dayanıklılığı bir arada sunar.

Her iki modelde de çift kazanlı sistem bulunur. PID kontrollü demleme kazanı sabit sıcaklıkla tutarlı shot'lar üretirken, ayrı buhar kazanı güçlü ve kesintisiz buhar performansı sağlar.

Gelişmiş buhar çubuğu ile kolayca mikroköpük elde edilir; bu da latte art için ideal bir yapı sunar.

Slayer'a özgü manuel akış kontrolü, baristalara ön demleme aşamasında su akışını yavaşlatarak aroma üzerinde tam kontrol imkânı tanır.

Kullanımı kolay dijital arayüz üzerinden sıcaklık ve zamanlama ayarları pratik şekilde yapılabilir.

Teknik Özellikler

- **Patentli iğne vana** ile hassas su akışı ve ince öğütüm kontrolü,
- **PID kontrollü bağımsız demleme ve buhar kazanları** sayesinde optimum sıcaklık stabilitesi,
- **3 kademeli manuel demleme kolu (paddle)** ile akış ve basınç yönetimi,
- **El yapımı ve kişiselleştirilebilir tasarım:** Ahşap saplar, panel renkleri, metal kaplamalar ve fincanlık rayı seçenekleri,
- Shot aynası ve ergonomik kullanım özellikleri **(2 ve 3 gruplu modellerde var 1 gruplu modelde yok)**
- Programlanabilir ön demleme zamanlayıcısı **(2 ve 3 gruplu modellerde var 1 gruplu modelde yok)**
- Bağımsız Barista DashboardTM ekranları **(2 ve 3 gruplu modellerde her grup için, 1 gruplu modelde tek grup için)**
- 1 gruplu modeli **dahili (internal) rotary vane pompa**, 2 ve 3 gruplu modellerde ise **harici (external) rotary vane pompa** kullanır.

Model	Elektrik Bağlantısı	Demleme Kazanı	Ön Demleme Zamanlayıcısı	Buhar Kazanı	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat
ESPRESSO V3 1G	220V – 1N	1.1 L, 600 W × 1	YOK	3,3 L / 1,300 W	470 x 580 x 330	50	Sorunuz
ESPRESSO V3 2G	220V – 1N 380V – 3N	1.7 L, 600 W × 2	VAR	7.4 L / 3,500 W	775 x 675 x 435	100	Sorunuz
ESPRESSO V3 3G	380V – 3N	1.7 L, 600 W × 3	VAR	12 L / 4,500 W	1030 x 675 x 435	139	Sorunuz

ESPRESSO V3

STEAM LP–STANDARD

ESPRESSO KAHVE MAKİNELERİ

Genel Özellikler

Slayer Steam LP Standard, profesyonel kahve barları ve yoğun işletmeler için geliştirilmiş, sağlam ve işlevsel bir espresso makinesidir.
Mat paslanmaz çelik yüzeyiyle sade ve modern bir görünüm sunarken, dayanıklılığıyla uzun süreli kullanıma uygundur.
Düşük profilli gövde tasarımı, baristaların müşteriyle etkileşimini kolaylaştırır ve daha ferah bir çalışma alanı sağlar.
Her grup başlığına özel **1.7 litrelik bağımsız demleme kazanları**, PID kontrollü ısıtma sistemiyle birlikte çalışarak sabit sıcaklık ve yüksek shot tutarlılığı sağlar.
7.4 litrelik buhar kazanı, güçlü ve kesintisiz buhar çıkışı ile sütlü içeceklerin hızlı ve kaliteli hazırlanmasına olanak tanır.
Ergonomik buhar çubukları, mikroköpük üretimini kolaylaştırarak latte art uygulamaları için ideal yapı sunar.
Steam LP Standard, manuel ön demleme (pre-brew) özelliği ve entegre dijital shot zamanlayıcıları ile baristalara tam ekstraksiyon kontrolü sağlar.
Kullanımı kolay arayüzü sayesinde tarif ayarları hızlı ve sezgisel bir şekilde yapılabilir.

Teknik Özellikler

- Gövdede "**Ink-Black**" yan paneller – Mat siyah yüzey kaplamalı
- Parlak paslanmaz çelik ön panel ve üst yüzey
- **Onyx Duratex**™ kol detayları ve **Soft Touch**™ portafiltreler
- Slayer'a özgü 3 kademeli manuel kontrol kolu (paddle) ile akış ve basınç yönetimi
- Barista **Dashboard**™ ekran arayüzü ile kolay sıcaklık, shot süresi ve buhar kontrolü
- **Pre-infusion, post-infusion** ve **volumetrik shot** kaydı ile tutarlı lezzet profilleri
- Yüksek hacimli buhar çıkışı için ayarlanabilir steam tankı basıncı
- Manuel ve otomatik mod arasında geçiş imkânı
- **PID** kontrollü bağımsız demleme kazanları (1.7 L)
- 1 Gruplu modelde 2,5 lt. dahili su haznesi ve çıkarılabilir atık su haznesi mevcuttur.

Model	Elektrik Bağlantısı	Demleme Kazanı	Buhar Kazanı	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat
Steam LP 1G -Standard	220V – 1N	0.8 L, 900 W × 1	2,4 L / 2.000 W	457 x 571 x 368	45	Sorunuz
Steam LP 2G- Standard	220V – 1N 380V – 3N	1.7 L, 600 W × 2	7.4 L / 3,500 W	890 x 710 x 432	100	Sorunuz
Steam LP 3G-Standard	380V – 3N	1.7 L, 600 W × 3	12 L / 4,500 W	1130 x 710 x 432	139	Sorunuz

STEAM LP – CHROME PLATED

ESPRESSO KAHVE MAKİNELERİ

Genel Özellikler

Slayer Steam LP Chrome Plated, yoğun kafe ortamları ve profesyonel baristalar için tasarlanmış, yüksek performanslı ve şık bir espresso makinesidir.

Krom kaplamalı dış yüzeyi estetik görünümünün yanı sıra dayanıklılık ve kolay temizlenebilirlik sağlar.

Düşük profilli (low-profile) tasarımı, barista ile müşteri arasında açık iletişim sunarken çalışma alanını da genişletir.

Her grup başlığına özel **1.7 litrelik bağımsız demleme kazanları,** PID kontrollü ısıtma sistemiyle birlikte çalışarak sabit sıcaklık ve tutarlı kahve kalitesi sunar.

7.4 litrelik ortak buhar kazanı, güçlü buhar çıkışı ile sütlü içeceklerde hızlı ve kaliteli sonuç verir.

Ergonomik buhar çubukları sayesinde mikroköpük üretimi kolaydır ve latte art için idealdir.

Steam LP modeli, manuel ön demleme (pre-brew) ve dijital shot zamanlayıcı gibi özelliklerle baristaya tam kontrol imkânı verir.

Kullanıcı dostu arayüzü sayesinde reçeteler kolayca ayarlanabilir.

Teknik Özellikler

- Yüksek parlaklığa sahip krom kaplamalı yan paneller **(super polished chrome wings)**
- **Sapele ağacından** üretilmiş kol detayları , portafiltreler ve fincanlık rayı
- Slayer'a özgü 3 kademeli manuel kontrol kolu (paddle) ile akış ve basınç yönetimi
- **Barista DashboardTM** ekran arayüzü ile kolay sıcaklık, shot süresi ve buhar kontrolü
- **Pre-infusion, post-infusion** ve **volumetrik shot** kaydı ile tutarlı lezzet profilleri
- Yüksek hacimli buhar çıkışı için ayarlanabilir steam tankı basıncı
- Manuel ve otomatik mod arasında geçiş imkânı
- **PID** kontrollü bağımsız demleme kazanları (1.7 L)
- **Renk Seçenekleri:** Turkuaz, Parlak Beyaz, Bej ve Mat Siyah
- 1 Gruplu modelde 2,5 lt. dahili su haznesi ve çıkarılabilir atık su haznesi mevcuttur.

Model	Elektrik Bağlantısı	Demleme Kazanı	Buhar Kazanı	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat
Steam LP 1G -Chrome	220V – 1N	0.8 L, 900 W × 1	2.4 L / 2,000 W	457 x 571 x 368	45	Sorunuz
Steam LP 2G- Chrome	220V – 1N / 380V – 3N	1.7 L, 600 W × 2	7.4 L / 3,500 W	890 x 710 x 432	100	Sorunuz
Steam LP 3G- Chrome	380V – 3N	1.7 L, 600 W × 3	12 L / 4,500 W	1130 x 710 x 432	139	Sorunuz

NETTUNO ES TC

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

CASADIO
BOLOGNA - 1950

Genel Özellikler

Casadio Nettuno, kullanıcı dostu yapısı ve şık tasarımıyla profesyonel kahve deneyimini kolaylaştırır.

2.4" dijital ekranı ve LED aydınlatmalı tuşları sayesinde sezgisel bir kullanım sunar.

Easy Steam teknolojisi ile süt köpürtme işlemi otomatikleşir, böylece deneyimsiz baristalar bile hızlı ve tutarlı sonuçlar elde eder.

Smart Boiler teknolojisi, yoğun saatlerde bile sıcaklığı sabit tutarak yüksek performans sağlar.

Makinenin açılış-kapanış saatleri ekrandan ayarlanabilir, bu da enerji tasarrufuna katkı sağlar.

Opsiyonel Wi-Fi modülüyle uzaktan izleme ve telemetri sistemiyle bakım planlaması kolaylaşır; tüketim verileri ve arıza kayıtlarına anında erişim mümkündür.

Ergonomik portafiltreler, yeni grafik arayüz ve özelleştirilebilir modern tasarımıyla Casadio Nettuno, her ortama uyum sağlayarak hem estetik hem de işlevsellik sunar.

Teknik Özellikler

- **Buhar Çubuğu:** 1 adet standart 1 adet "Easy Steam"
- **Sıcak Su Çubuğu:** 1 adet
- **Pompa Tipi:** Paslanmaz Çelik
- **Termosifonik Termal Sistemli Boyler:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Led Aydınlatma:** Var
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Var
- **Dijital Ekran:** Var - 2.4 inç (Compact model hariç)
- **Telemetri/Uzaktan Kumanda:** Opsiyonel
- **Grup Aydınlatma ve Sıcak Su Ekonomizeri:** Var (sadece 3 gruplu modelde)
- **Fincan Isıtıcı:** Var – Ayarlanabilir (sadece 3 gruplu modelde)
- **Enerji Tasarrufu ve Eko Modu:** Var (sadece 3 gruplu modelde)

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NETTUNO A2 ES TC	220V - 1N	7 Lt.	3,8 - 4,5 Kw	736 x 523 x 527	52	5.077
NETTUNO A2 ES Compt.	220V - 1N	7 Lt.	2,8 - 3,3 Kw	570 x 523 x 527	47	4.330
NETTUNO A3 ES	380V - 3N	14,5 Lt.	5,6 - 6.6 Kw	946 x 523x 527	64	7.693

NETTUNO TC

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

CASADIO
BOLOGNA - 1950

Genel Özellikler

Casadio Nettuno, kullanıcı dostu yapısı ve şık tasarımıyla profesyonel kahve deneyimini kolaylaştırır.

2.4" dijital ekranı ve LED aydınlatmalı tuşları sayesinde sezgisel bir kullanım sunar.

Smart Boiler teknolojisi, yoğun saatlerde bile sıcaklığı sabit tutarak yüksek performans sağlar.

Makinenin açılış-kapanış saatleri ekrandan ayarlanabilir, bu da enerji tasarrufuna katkı sağlar.

Opsiyonel Wi-Fi modülüyle uzaktan izleme ve telemetri sistemiyle bakım planlaması kolaylaşır; tüketim verileri ve arıza kayıtlarına anında erişim mümkündür.

Ergonomik portafiltreler, yeni grafik arayüz ve özelleştirilebilir modern tasarımıyla Casadio Nettuno, her ortama uyum sağlayarak hem estetik hem de işlevsellik sunar.

Teknik Özellikler

- **Buhar Çubuğu:** 2 adet standart
- **Sıcak Su Çubuğu:** 1 adet
- **Pompa Tipi:** Paslanmaz Çelik
- **Termosifonik Termal Sistemli Boyler:** Var
- **Otomatik Yıkama:** Var
- **Led Aydınlatma:** Var
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Var
- **Dijital Ekran:** Var - 2.4 inç (1 gruplu ve compact modeller hariç)
- **Telemetri/Uzaktan Kumanda:** Opsiyonel

NETTUNO TC

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NETTUNO A1 TC	220V - 1N	4,5 Lt.	2,8 - 3,3 Kw	457 x 523 x 527	39	3.500
NETTUNO A2 TC	220V - 1N	7 Lt.	3,8 - 4,5 Kw	736 x 523 x 527	52	4.423
NETTUNO A2 TC Compt.	220V - 1N	7 Lt.	2,8 - 3,3 Kw	570 x 523 x 527	47	3.700
NETTUNO A3 TC	380V - 3N	14,5 Lt.	5,6 - 6.6 Kw	946 x 523 x 527	64	6.560

Q2 TC

TAM OTOMATİK ESPRESSO KAHVE MAKİNESİ

MYPRESSO

Genel Özellikler

Mypresso Q2 TC, profesyonel kullanım için tasarlanmış yüksek performanslı bir espresso makinesidir.

Dijital kontrol paneli ile sıcaklık, süre ve dozaj ayarları kolayca yapılabilir.

PID teknolojisi, sıcaklığı hassas şekilde kontrol ederek tutarlı kahve kalitesi sunar.

Programlanabilir dozaj özelliği, farklı kahve türleri için istikrarlı lezzet sağlar.

Paslanmaz çelik gövdesi dayanıklı ve şıktır.

Enerji tasarrufu modu, boşta kaldığında tüketimi otomatik olarak azaltır.

Gelişmiş buhar sistemiyle hızlı ve etkili süt köpürtme yapılabilir.

Modüler yapısı bakım ve servis işlemlerini kolaylaştırır.

Ayrıca çevre dostu teknolojilerle su ve enerji tasarrufu sağlar.

Teknik Özellikler

NL Evo 2G TC

- Paslanmaz çelik gövde
- **Dijital Gösterge:** Var
- **Boiler Isı Kontrölü :** Var
- **Kahve ve Su Sayacı:** Var
- **Ön demleme özelliği:** Var
- **Enerji tasarrufu modu (otomatik bekleme):** Var
- **Otomatik Grup Temizliği:** Var
- **PID Kontrol:** Var
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Var
- Volumetrik Pirinç Pompa
- 2 adet standart buhar çubuğu
- 1 adet Sıcak su musluğu
- Dijital Shot Timer
- Boyler ısısı ayarlayabilme ve görebilme
- Yapılan kahve adedi görebilme

NL Evo 1G TC

- Paslanmaz çelik gövde
- **Dijital Gösterge:** Yok
- **Boiler Isı Kontrölü:** Yok
- **Kahve ve Su Sayacı:** Yok
- **Ön demleme özelliği:** Var
- **Enerji tasarrufu modu (otomatik bekleme):** Yok
- **Otomatik Grup Temizliği:** Yok
- **PID Kontrol:** Yok
- **Tall Cup / Yüksek Şase:** Var
- Volumetrik Pirinç Pompa
- 1 adet standart buhar çubuğu
- 1 adet Sıcak su musluğu

MYPRESSO Q2 TC

Model	Elektrik Bağlantısı	Boyler Tank Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NL EVO 1G TC	220V ~ 1N	5 Lt.	2,7 Kw	885 x 524 x 490	40	2.500
NL EVO 2G TC	220V ~ 1N	11 Lt.	3,5 Kw	683 x 524 x 490	58	3.540

CHIARA & INIZIO R V2

ESPRESSO KAHVE MAKİNELERİ

Genel Özellikler

Bellezza espresso kahve makineleri, küçük ofis kullanımı için tasarlanmış, aynı anda hem kahve demleme hem de süt köpürtme imkânı sunan tam otomatik bir espresso makinesidir.

Kullanıcı dostu E61 grup başlığı, 1.8 L ısı eşanjörlü paslanmaz çelik kazan ve PID kontrollü sıcaklık yönetimi sayesinde her fincanda tutarlı, profesyonel seviye espresso keyfi sağlar.

Kutu İçeriği CHIARA

Bellezza Chiara Espresso Makinesi
Double Spout Portafiltre
Standart Basket 16-18gr
Silikon Kör Tapa (Temizlik için)
Grup Başlığı Fırçası

Kutu İçeriği INIZIO R V2 / R V2 LEVA

Bellezza Inizio R V2 Espresso Makinesi
Çiftli portafiltre
Tekli portafiltre
Standart Çiftli Sepet 16-18gr
Standart Tekli Sepet 8-10gr
1 Adet Tamper
Silikon Kör Tapa (Temizlik için)
Grup Başlığı Fırçası
Su bağlantı hortumu

Teknik Özellikler

CHIARA

- PID Kontrollü (Boiler Kontrol)
- Ön Demleme Kontrolü (0-30 sn arası)
- **Kazan kapasitesi:** 1,8 Litre
- **Su haznesi kapasitesi:** 2.5 Litre
- Basınç Göstergesi
- E61 Grup Başlığı
- Shot Timer / Zaman Göstergesi
- Eco Mode

INIZIO R V2 / R V2 LEVA

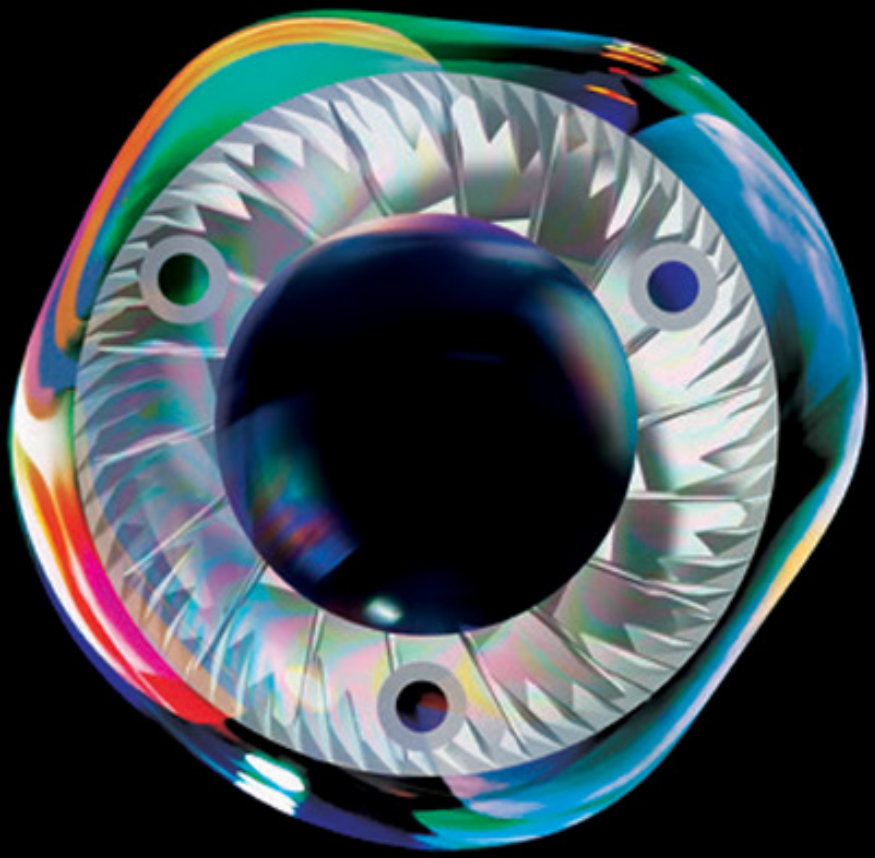
- PID Kontrollü (Demleme sıcaklığı, boyler sıcaklığı, akış süresi takibi, ön demleme süresi)
- E61 grup başlıklı
- Boyler basınç göstergesi
- Sıcak su kolu
- Ön Demleme Kontrolü (0-30 sn arası)
- **Kazan kapasitesi:** 2 Litre
- **Su haznesi kapasitesi:** 2.5 Litre
- Rotary Pompa
- Pompa - Flow Control ve Kazan Manometresi
- Dijital Shot Timer
- Flow Control (3 ve 6 Bar)

*Chiara

*Inizio R V2 Leva

*Inizio R V2

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
CHIARA	220V – 1N	2000 W	285 x 350 x 355	19	1.782
INIZIO R V2	220V – 1N	1800 W	297 x 417 x 507	31	2.713
INIZIO R V2 LEVA	220V – 1N	1800 W	297 x 417 x 507	31	2.713



Kahve Değirmenleri

LEON SERİSİ

ON-DEMAND ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENLERİ

MYPRESSO

Genel Özellikler

Mypresso **Leon 700** ve **800 RS** modelleri, profesyonel kahve deneyimini en üst seviyeye taşıyan, yüksek performanslı on-demand kahve öğütücüleridir.

Yüksek kaliteli malzeme yapısı ve kullanıcı dostu tasarımı sayesinde yoğun kullanıma uygun dayanıklılık sunar.

PFA sistemi, kullanıcıya gösterilecek bilgileri özelleştirme ve üç farklı modda dozaj seçimi imkânı sunar. Dozaj ayarları kolayca yapılabilir; OTA teknolojisi ile kişiselleştirilmiş logo yüklenebilir.

Steady Lock Teknolojisi, bıçakların sabitliğini koruyarak tutarlı ve dengeli öğütüm sunar.

800 RS modelindeki Red Speed kaplama, bıçak ömrünü uzatır, aroma kaybını minimize eder.

Mikrometrik ayarlanabilir öğütme derecesi, her damak tadına uygun espresso öğütümü sağlar.

Sessiz çalışma teknolojisi, barista ve müşteri konforu düşünülerek tasarlanmıştır.

Dokunmatik ekran üzerinden porsiyon ve dozaj ayarı yapılabilir.

800 RS'teki gelişmiş soğutma sistemi, yoğun saatlerde bile kaliteyi korur.

Şık ve kompakt yapılarıyla bu modeller, her profesyonel kahve alanına estetik ve işlevsellik kazandırır.

Teknik Özellikler

Mypresso Leon 700

- **Öğütücü Tipi: 64 mm çelik bıçaklar**
- Motor Gücü: 400 W
- Devir Hızı: 1480 rpm
- Soğutma : Pasif soğutma sistemi
- Steady Lock Sistemi: Var
- Öğütme Ayarı: Mikrometrik - 3 gr/saniye
- Kahve Dozaj Ayarı: Var
- Ekran: Dokunmatik

*Leon 700

Mypresso Leon 800 RS

- **Öğütücü Tipi: 83 mm Red Speed kaplamalı bıçaklar**
- Motor Gücü: 500 W
- Devir Hızı: 1480 rpm
- Soğutma : Aktif (fanlı) Soğutma sistemi
- Steady Lock Sistemi: Var
- Öğütme Ayarı: Mikrometrik - 3.5 gr/saniye
- Kahve Dozaj Ayarı: Var
- Ekran: Dokunmatik

*Leon 800 RS

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
LEON 700 - SİYAH	1,6	400 W	178 x 212 x 590	10	972
LEON 800 RS - SİYAH	1,6	500 W	178 x 212 x 620	11	1.539
LEON 700 - BEYAZ	1,6	400 W	178 x 212 x 590	10	1.053
LEON 800 RS - BEYAZ	1,6	500 W	178 x 212 x 620	11	1.620

REV STEEL

ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

Ceado **REV Steel** ve **REV Steel WAM**, yoğun servis noktaları için tasarlanmış, paslanmaz çelik gövdeli profesyonel kahve öğütücüleridir.

Her iki model de 64 mm düz çelik bıçaklara ve 1350 rpm hızında çalışan sessiz motorlara sahiptir. Mikrometrik öğütme ayarı, baristalara her demleme yöntemi için tam kontrol sağlarken, **Steady Lock Grinder** sistemi, uzun süreli kullanımda bile öğütme aralığını sabit tutar.

REV Steel modeli, dokunmatik ekran üzerinden zamanlı dozaj kontrolü sunarken; **REV Steel WAM** modeli buna ek olarak W**eight And Motor (WAM)** teknolojisi sayesinde öğütmeyi ağırlığa göre otomatik durdurarak maksimum doğruluk ve tutarlılık sağlar.

Eller serbest kullanım sağlayan portafiltre desteği ve sağlam paslanmaz çelik yapılarıyla bu modeller, kalite, hız ve verimliliği bir arada sunar.

REV STEEL

Teknik Özellikler

Ceado Rev Steel

- **Öğütücü Tipi: 83 mm düz çelik öğütücü bıçaklar (Tahmini kullanım ömrü: 900 kg.kahve)**
- **Motor Gücü:** 500 W
- **Tek Kapasitörlü Motor:** Var
- **Devir Hızı:** 1480 rpm
- **WAM Sistemi:** Opsiyonel
- **GTM Sistemi (Soğutma):** Var
- **Steady Lock Sistemi:** Var
- **Sweep Out Teknolojisi:** Var
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik - 4 gr/saniye

Ceado Rev Steel WAM

- **Öğütücü Tipi: 83 mm düz çelik öğütücü bıçaklar (Tahmini kullanım ömrü: 900 kg.kahve)**
- **Motor Gücü:** 500 W
- **Tek Kapasitörlü Motor:** Var
- **Devir Hızı:** 1480 rpm
- **WAM Sistemi:** Var
- **GTM Sistemi (Soğutma):** Var
- **Steady Lock Sistemi:** Var
- **Sweep Out Teknolojisi:** Var
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik - 4 gr/saniye
- **Ekran:** Dokunmatik

*Rev Steel

*Rev Steel Wam

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
Rev Steel WAM	1,6	900 W	200 x 270 x 590	14	2.350
Rev Steel	1,6	900 W	200 x 270 x 590	14	1.980

REV SERİSİ

ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

Ceado REV serisi, yoğun espresso servislerinde maksimum verimlilik, tutarlılık ve temizlik sunmak için tasarlanmıştır.

Üç modelin tamamı, **WAM teknolojisi, Termal yönetim sistemi (GTM), Steady Lock sabitleme mekanizması** ve **Sweep Out sıfır kalıntı sistemi** gibi özelliklerle donatılmıştır.

Ceado'nun geliştirdiği **WAM Teknolojisi,** kahve miktarını ağırlığa göre hassas şekilde ayarlar ve her porsiyonda tutarlı dozlama ve yüksek demleme doğruluğu sağlar.

Kullanıcı dostu dokunmatik arayüz, mikrometrik ayarlama imkanı ve endüstriyel dayanıklılık ile Rev serisi, yüksek performanslı espresso değirmeni arayan profesyoneller için ideal çözümler sunar.

Rev Titan modelinde kullanılan çift kapasitörlü motor (Dual Capacitor) hızlı başlatma, düşük ısı artışı ve sessiz çalışma avantajlarıyla yoğun kullanıma uygun profesyonel performans sunar.

Teknik Özellikler

Ceado Rev Zero WAM

- **Öğütücü Tipi: 83 mm Red Speed kaplamalı bıçaklar- (Tahmini kullanım ömrü: 4 ton kahve)**
- **Motor Gücü:** 900 W
- **Çift Kapasitörlü Motor:** Var
- **Devir Hızı:** 1480 rpm
- **WAM Sistemi:** Var
- **GTM Sistemi (Soğutma):** Var
- **Steady Lock Sistemi:** Var
- **Sweep Out Teknolojisi:** Var
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik - 5.2 gr/saniye
- **Ekran:** Dokunmatik

Ceado Rev Titan WAM

- **Öğütücü Tipi: 83 mm titanyum kaplamalı bıçaklar- (Tahmini kullanım ömrü: 2,5 ton kahve)**
- **Motor Gücü:** 740 W
- **Çift Kapasitörlü Motor:** Var
- **Devir Hızı:** 1480 rpm
- **WAM Sistemi:** Var
- **GTM Sistemi (Soğutma):** Var
- **Steady Lock Sistemi:** Var
- **Sweep Out Teknolojisi:** Var
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik - 5 gr/saniye
- **Ekran:** Dokunmatik

*Rev Zero Wam

*Rev Titan Wam

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
Rev Titan WAM	1,6	740 W	200 x 270 x 630	17	2.970
Rev Zero WAM	1,6	740 W	200 x 270 x 630	17	3.350

REV SERİSİ

E6C & LIFE

ÇOK AMAÇLI KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

Ceado **E6C** ve **Life** X modelleri, ev ve profesyonel kullanıma uygun olarak çok yönlü öğütme ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanmıştır.

E6C modeli, 64 mm OpalGlideTM düz bıçakları ve 460–550 W motor gücüyle espresso ve filtre kahve öğütümünde yüksek performans sunarken, **on-demand yerine single-dose (tek porsiyon) çalışma sistemi** sayesinde her seferinde taze kahve öğütülmesini sağlar.

Ergonomik gövdesi, kolay temizlenebilir yapısı ve eğimli haznesi ile minimum kalıntı sağlar.

Life X ise, 50 mm **blind düz bıçaklara** sahiptir; bu özel tasarımda bıçak yüzeyinde vida boşluğu veya kesinti bulunmaz, böylece daha düzgün partikül dağılımı, düşük kahve kalıntısı ve istikrarlı öğütme kalitesi sunar.

300 W motor gücüyle çalışan Life X, **çok amaçlı öğütme sistemi sayesinde hem klasik hazneli hem de single-dose kullanıma uygun olarak çalışır.**

Dokunmatik ekran üzerinden çift dozaj programlama, sessiz ve kompakt yapısıyla Life X, modern kahve istasyonları için ideal bir çözümdür.

*LIFE X

Teknik Özellikler

Ceado LIFE X

- **Öğütücü Tipi:** 50 mm Blind düz bıçaklar
- **Öğütme Tipi:** On-Demand / Single Dose
- **Motor Gücü:** 300 W
- **Motor Devir Hızı:** 1380 rpm
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik - 1.6 gr/saniye
- **Ekran:** Dokunmatik
- **Renk Seçenekleri:** Mat Siyah, Beyaz, Moka, Aquamarine

Ceado E6C

Öğütücü Tipi: 64 mm OpalGlideTM düz bıçaklar
Öğütme Tipi: Single-Dose
Motor Gücü: 550 W
Motor Devir Hızı: 1480 rpm
Öğütme Ayarı: Mikrometrik / Manuel
Ekran: Yok

*LIFE X

*E6C

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Gr)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
LIFE X	250	300 W	150 x 200 x 360	6	810
E6C	Yok	550 W	185 x 385 x 390	10	1.100
E6C Hazne + Kapak	-	-	-	-	100

E6C & LIFE

E37Z-Barista RS

ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

Ceado **E37Z** Barista RS ve E37Z Naked modelleri, 83 mm çapında yüksek kaliteli düz çelik bıçaklarla donatılmıştır ve sınırsız mikrometrik ayar imkanı sunar.

E37Z Barista RS, 83 mm Red Speed kaplamalı bıçakları ve SweepOut Dual-Spin teknolojisi sayesinde öğütme kalıntısını en aza indirir ve Steady Lock sistemiyle tutarlı öğütme sunar.

Dokunmatik ekran üzerinden dozaj ayarı yapılabilir ve aktif termal yönetim sistemi uzun süreli kullanımlarda ısının kontrol altında tutulmasını sağlar.

Öte yandan, E37Z Naked modeli, 740 W motor gücü ve DLC (Diamond-Like Carbon)kaplamalı bıçaklarıyla verimliliği artırır,

45° eğimli tasarımıyla optimize edilmiş öğütme gerçekleştirir, portafilter tutucu ve el pompası ile manuel kullanım kolaylığı sunar ve single dose (tek porsiyon) öğütme özelliği sayesinde taze kahvede yüksek hassasiyet yakalar.

Her iki model de farklı kullanım ihtiyaçlarına yanıt verirken, Ceado'nun üstün mühendislik kalitesi ve dayanıklılığını yansıtmaktadır.

*E37Z Barista RS

CEADO E37Z

Teknik Özellikler

Ceado E37Z Barista RS

- **Öğütücü Tipi:** 83 mm Red Speed kaplamalı bıçaklar
- **Öğütme Tipi:** On-Demand
- **Motor Gücü:** 900 W
- **Motor Devir Hızı:** 1480 rpm
- **Steady Lock Sistemi:** Var
- **Sweep Out Teknolojisi:** Var
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik - 4 gr/saniye
- **Ekran:** Dokunmatik

Ceado E37Z Naked

- **Öğütücü Tipi:** 83 mm DLC kaplamalı bıçaklar
- **Öğütme Tipi:** Single-Dose
- **Motor Gücü:** 740 W
- **Motor Devir Hızı:** 960 rpm
- **Steady Lock Sistemi:** Var
- **Sweep Out Teknolojisi:** Yok
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik
- **Ekran:** Yok

*E37Z Barista RS

*E37Z Naked

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
E37Z Barista RS	1,2	900 W	200 x 420 x 550	19	3.725
E37Z Naked	Yok	740 W	215 x 355 x 400	20	4.858

ENEA OD

ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENİ

CASADIO
BOLOGNA - 1950

Genel Özellikler

Casadio Enea On Demand Kahve Değirmeni, taze öğütülmüş kahveyle mükemmel espresso deneyimi sunmak için tasarlanmış, profesyonel kullanıma uygun bir modeldir.

Mikrometrik öğütme ayarı sayesinde öğütme inceliği hassas şekilde kontrol edilebilirken, "on demand" sistemiyle kahve sadece ihtiyaç anında öğütülerek maksimum tazelik sağlanır.

Dayanıklı çelik düz bıçaklarıyla istikrarlı ve homojen öğütme performansı sunar.

Kullanıcı dostu dijital ekranı sayesinde doz ayarları kolayca yapılabilir.

Estetik tasarımı, sağlam yapısı ve kompakt boyutlarıyla dar alanlar için de idealdir.

Casadio kalitesiyle, yoğun kullanım şartlarında bile uzun ömürlü ve verimli bir kullanım sunar.

Teknik Özellikler

- **Bıçak Çapı:** 64 mm paslanmaz çelik
- **Öğütme Hızı:** 2 gr/saniye
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Var
- **Dijital Ekran:** 1400 rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum döküm
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

ENEA OD

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
ENEA OD	1.1	360 W	200 x 411 x 511	10	1.195

ERMES DUAL

ÇOK AMAÇLI KAHVE DEĞİRMENİ

CASADIO
BOLOGNA - 1950

Genel Özellikler

Casadio Ermes Dual, profesyonel kullanım için tasarlanmış, yüksek hassasiyetli bir kahve değirmenidir.

75 mm çapındaki özel kesimli çelik bıçakları sayesinde espresso'dan Chemex'e kadar farklı demleme yöntemleri için tutarlı ve kaliteli öğütme sağlar.

Tam renkli ekranı, gerçek zamanlı mikron ölçüm bilgisi ve tarif hafızasıyla kullanıcıya maksimum kontrol ve kişiselleştirme sunar.

Dayanıklı alüminyum gövdesi, zarif tasarım detayları ve 550 g kapasiteli haznesiyle hem estetik hem de işlevsel bir çözümdür.

Flechtner imzalı modern tasarımıyla Ermes Dual, ileri teknolojiyle el işçiliğini bir araya getirir.

Teknik Özellikler

- **Bıçak Çapı:** 75 mm paslanmaz çelik
- **Öğütme Türü:** On demand (ihtiyaç anında) – espresso ve filtre (Chemex dahil) için uyumlu
- **Mikrometrik Ayar:** Gerçek zamanlı mikron hassasiyetinde burr mesafe göstergesi
- **Tarif Hafızası:** Farklı reçeteleri kaydetme ve hızlı erişim imkânı
- **Ekran:** 2,5" tam renkli TFT ekran – öğütme ayarları ve mikron değeri görünür
- **Hazne Kapasitesi:** 550 g (500 g çekirdek ambalajları için ideal)
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum gövde
- **Tasarım:** Christopher Flechtner imzalı modern ve işlevsel tasarım
- **Kullanım Kolaylığı:** Portafiltre tutucu ile eller serbest kullanım
- **Renk Seçenekleri:** Siyah veya beyaz

ERMES DUAL

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Gr)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
ERMES DUAL	550	550 W	235 x 371 x 554	12	2.350

G50 & G50 WL

ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

La Cimbali **G50 ve G50 WL** kahve değirmenleri, yoğun barista trafiğine sahip işletmeler için tasarlanmış, yüksek verimli on-demand modellerdir.

Mikrometrik öğütme ayarı sayesinde hassas ve tutarlı sonuçlar sunarken, hızlı öğütme kapasitesiyle servis hızını artırır.

Her iki model de dijital ekran, portafiltre tanıma sistemi ve ayarlanabilir dozaj özelliklerine sahiptir.

G50 WL modeli, entegre **Wi-Fi bağlantısı** ile uzaktan yönetim ve cihazlar arası veri paylaşımı imkânı sunar.

Sağlam yapısı ve teknolojik donanımıyla profesyonel kullanıma tamamen uygundur.

*G50 WL

Teknik Özellikler

La Cimbali G50

- **Öğütme Tipi:** On Demand
- **Öğütme Hızı:** 3 g/saniye
- **Hazne Kapasitesi:** 1.1 kg
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Var
- **Ekran:** 3.5 inç renkli dokunmatik
- **Bıçak Çapı:** 64 mm paslanmaz çelik
- **Devir Hızı:** 1350rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum döküm
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

La Cimbali G50 WL

- **Öğütme Tipi:** On Demand
- **Öğütme Hızı:** 3 g/saniye
- **Hazne Kapasitesi:** 1.2 kg
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Var
- **Ekran:** 3.5 inç renkli dokunmatik
- **Bluetooth Bağlantısı:** Var
- **Bıçak Çapı:** 64 mm paslanmaz çelik
- **Devir Hızı:** 1350 rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum döküm
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
G50	1,1	550 W	210 x 384 x 559	11	2.708
G50 WL	1,1	550 W	210 x 384 x 559	11	3.462

G50 & G50

ELECTIVE & G20

ESPRESSO KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

La Cimbali Elective, profesyonel kahve deneyimi için tasarlanmış, Bluetooth özellikli akıllı kahve değirmenidir.

Gelişmiş dijital ekranı, barista dostu arayüzü ve mikrometrik ayarıyla espresso öğütümünde yüksek tutarlılık sağlar.

La Cimbali makineleriyle kablosuz bağlantı kurarak otomatik reçete senkronizasyonu sunar.

Elective WL modeli, entegre **Wi-Fi bağlantısı** ile uzaktan yönetim ve cihazlar arası veri paylaşımı imkânı sunar.

La Cimbali G20, kompakt yapısı ve kullanım kolaylığıyla ev ve küçük ölçekli işletmeler için ideal bir on-demand kahve değirmenidir.

Mikrometrik öğütme ayarı ve istikrarlı performansıyla espresso kalitesini korurken, sınırlı alanlarda verimli kullanım sunar.

Teknik Özellikler

Elective

- **Öğütme Tipi:** On Demand
- **Öğütme Hızı:** 4 g/saniye
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Var
- **Ekran:** 4.3" renkli dokunmatik ekran
- **Bluetooth Bağlantısı:** Var
- **Bıçak Çapı:** 64 mm düz özel kaplamalı çelik bıçaklar
- **Devir Hızı:** 1450 rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum ve ABS
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

G20

- **Öğütme Tipi:** On Demand
- **Öğütme Hızı:** 1.5 – 2 g/saniye
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Var
- **Ekran:** Dijital
- **Bıçak Çapı:** 55 mm düz çelik bıçaklar
- **Devir Hızı:** 1300 rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

*Elective

*G20

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
ELECTIVE	1,5	320 W	215 x 400 x 580	19	4.077
G20 Krom	0,55	310 W	145 x 260 x 340	5	1.015

ELECTIVE & G20

NO.63 & NO.04

ÇOK AMAÇLI KAHVE DEĞİRMENLERİ

Genel Özellikler

Santos 63, yüksek kapasiteli ve çok amaçlı kullanıma uygun, espresso, filtre ve perakende öğütüm ihtiyaçları için ideal bir çözümdür.

Geniş haznesi, güçlü motoru ve mikrometrik ayarıyla farklı demleme türlerine uygun, tutarlı öğütme sağlar.

Santos 04, doğrudan paket içerisine öğütüm yapabilen, perakende satış noktaları için tasarlanmış pratik ve dayanıklı bir kahve değirmenidir.

Ayarlanabilir öğütme kalınlıkları ve entegre torba tutucusu sayesinde kullanıcıya konforlu ve hızlı bir deneyim sunar.

Teknik Özellikler

NO.63

- **Bıçak Çapı:** 120 mm düz çelik
- **Öğütme Tipi:** Çok amaçlı –(Espresso,
- Filtre kahve vb.)
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Manuel
- **Devir Hızı:** 1500 rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum döküm
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

NO.04

- **Bıçak Çapı:** 64 mm düz çelik
- **Öğütme Tipi:** Çok amaçlı –(Espresso,
- Filtre kahve vb.)
- **Kahve Dozaj Ayarı:** Manuel
- **Devir Hızı:** 1500 rpm
- **Gövde Malzemesi:** Alüminyum döküm
- **Öğütme Ayarı:** Mikrometrik

*NO.63

*NO.04

Model	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NO.63	1,2	1500 W	279 x 329 x 677	40	4.858
NO.04	1	600 W	220 x 320 x 700	18	1.739

NO.63 & NO.04

Filtre
Kahve
Makineleri

CBS SERİSİ

FİLTRE KAHVE MAKİNELERİ

Genel Özellikler

FETCO CBS-2232 NG Yüksek hacimli kahve üretimi için tasarlanmış, çift demleme istasyonuna sahip profesyonel bir makinedir. Aynı anda iki farklı reçeteyle demleme yaparak yoğun servis noktalarına verimli çözüm sunar.

CBS-1221, kompakt ve taşınabilir yapısıyla, küçük ve orta ölçekli işletmelere yöneliktir.
Küçük partili kahve üretimi ve self-servis kullanım için uygundur; ekonomik ve güvenilir demleme çözümü sunar.

CSD (Cascading Spray Dome): Kahvenin üzerine suyu eşit ve geniş bir alana yayarak akıtan özel duş başlığı sistemidir. Tıkanmayı önleyen tasarımı sayesinde suyun kahve yatağına dengeli dağılmasını sağlar, böylece daha homojen ve tutarlı demleme elde edilir.

Puls-Brew: Demleme sırasında suyun kahve yatağına aralıklı olarak verilmesini sağlayan sistemdir; bu sayede kahvenin aroması daha dengeli ve zengin çıkar.

***Ürün fiyatlarına resimlerde görüldüğü gibi termos ve airpot dahildir.**

Teknik Özellikler

CBS-2231-NG

- **Demleme Kapasitesi:** 28 Lt / saat
- **Demleme İstasyonu:** Tek
- **Basket Tipi:** 13x5" Plastik
- **Kontrol Paneli:** Dokunmatik LCD ekran
- **Ön Islatma (Pre-wet):** Var
- **Bağımsız Demleme Ayarı:** Var
- **CSD (Cascading Spray Dome):** Var

*CBS-2231-NG

*CBS-2232-NG

CBS-2232-NG

- **Demleme Kapasitesi:** 45 Lt / saat
- **Demleme İstasyonu:** Çift (aynı anda 2 farklı reçete)
- **Basket Tipi:** 13x5" Plastik
- **Kontrol Paneli:** Dokunmatik LCD Ekran
- **Ön Islatma (Pre-wet):** Var
- **Bağımsız Demleme Ayarı:** Var
- **CSD (Cascading Spray Dome):** Var

CBS-2111-XTS

- **Demleme Kapasitesi:** 30 Lt / saat
- **Demleme İstasyonu:** Tek
- **Basket Tipi:** 13x5" Paslanmaz
- **Kontrol Paneli:** XTS dokunmatik ekran
- **Ön Islatma (Pre-wet):** Var
- **Bağımsız Demleme Ayarı:** Var
- **CSD (Cascading Spray Dome):** Var
- **OCS (Self-Service) Uyumluluğu:** Var

*CBS-2111-XTS

*CBS-1221

CBS-1221

- **Demleme Kapasitesi:** 26 Lt / saat
- **Demleme İstasyonu:** Tek
- **Basket Tipi:** 10.6x4.5" Plastik
- **Kontrol Paneli:** Butonlu dijital
- **Ön Islatma (Pre-wet):** Var
- **Bağımsız Demleme Ayarı:** Var
- **CSD (Cascading Spray Dome):** Var
- **OCS (Self-Service) Uyumluluğu:** Var

Model	Termos Kapasitesi (Lt.)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
CBS-2231-NG	3,8	220V – 1N	2,9 Kw	299 x 520 x 667	13	4.320
CBS-2232-NG	2 x 3,8	220V – 1N	5,6 Kw	502 x 520 x 667	21	6.185
CBS-2111-XTS	3,8 – 5,7	220V – 1N	3,1 Kw	229 x 533 x 737	14	3.989
CBS-1221	2,5	220V – 1N	3 Kw	235 x 565 x 660	13	2.600

CBS SERİSİ

CBS SERİSİ AKSESUARLAR

FİLTRE KAHVE MAKİNELERİ AKSESUARLAR

Genel Özellikler

FETCO LUXUS® L4S-10 ve L4S-15, sırasıyla 3,8 L (1,0 galon) ve 5,7 L (1,5 galon) kapasiteli, vakum yalıtımlı, paslanmaz çelik iç hazneli termoslardır.

Dijital Freshness Timer® özelliği, demlenme süresini takip etmeyi kolaylaştırırken; Volume Indicator göstergesi, içerikte kalan miktarın hızlıca kontrol edilmesini sağlar.

Ergonomik musluğu, çıkarılabilir üst kapağı ve taşıma sapı ile kullanım kolaylığı sunar.

S4S serisi sabit alt standlar, L4S termoslarla tam uyumlu olarak farklı servis düzenleri için geliştirilmiştir.

Servis yüksekliğini ergonomik hale getirir, tezgâh üstü kullanıma uygun ve şık bir sunum alanı sağlar.

***S4S - 10/15 Alt Stand**

Teknik Özellikler

L4S-10

- **Kapasite:** 1,0 galon / 3,8 litre
- **İç Hazne:** Vakum yalıtımlı paslanmaz çelik
- **Freshness Timer®:** Dijital demleme süresi göstergesi
- **Sıvı Seviye Göstergesi:** 0,25 galon aralıklarla
- **Sıcaklık Koruma:** Yaklaşık 4 saat boyunca 82–85°C
- **Uyumlu Modeller:** CBS-2111-XTS , CBS-2231-NG

L4S-15

- **Kapasite:** 1,5 galon / 5,7 litre
- **İç Hazne:** Vakum yalıtımlı paslanmaz çelik
- **Freshness Timer®:** Dijital demleme süresi göstergesi
- **Sıvı Seviye Göstergesi:** 0,25 galon aralıklarla
- **Sıcaklık Koruma:** Yaklaşık 4 saat boyunca 82–85°C
- **Uyumlu Modeller:** CBS-2111-XTS

***L4S-10**

***L4S-15**

Model	Kapasite (Lt.)	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
L4S-10	3,8	203 x 342 x 260	2,5	823
L4S-15	5,7	229 x 317 x 408	15	908
S4S-10	Alt Stand	203 x 298 x 196	3,3	262
S4S-15	Alt Stand	229 x 336 x 198	1,3	285
Kağıt Filtre (500 Adet)	-	110 x 330	-	110

RH-330 & MYFILTRO G1

FİLTRE KAHVE MAKİNELERİ

Genel Özellikler

MyPresso **RH-330 & Myfiltro G1**, profesyonel kullanıma uygun olarak tasarlanan, yüksek demleme performansı ve kullanıcı dostu tasarımlarıyla öne çıkar.

Her iki model de paslanmaz çelik gövdeye sahip olup uzun ömürlü kullanım sunar. RH-330, 1,8 litrelik çift cam sürahisi ve kompakt yapısıyla pratik çözümler sunarken;

Myfiltro G1, saatte 144 fincana kadar çıkabilen kapasitesi ve 95°C sabit demleme sıcaklığı ile yoğun kullanıma hitap eder.

Her iki modelde de ısıtma plakası bulunur ve kahve servis sıcaklığında tutulur.

Şık tasarımları ve hızlı demleme özellikleri sayesinde kafe, restoran, otel ve ofis gibi işletmeler için idealdir.

RH-330

Teknik Özellikler

RH-330

- **Demleme kapasitesi:** 144 Fincan / Saat
- Çift Teflon Isıtma Tablası
- Paslanmaz Çelik Gövde ve Demleme Haznesi
- 95°C Demleme Sıcaklığı
- **Pot Demleme Süresi:** 7-8 Dakika
- İki Adet Cam Pot Dahil
- 25 Adet Kağıt Filtre Dahil

MYFILTRO G1

- **Demleme Kapasitesi:** 144 Fincan / Saat
- Çift Teflon Isıtma Tablası
- Paslanmaz Çelik Gövde
- 95°C Demleme Sıcaklığı
- **Pot Demleme Süresi:** 7-8 Dakika
- 1 Adet Cam Pot Dahil

MYFILTRO G1

Model	Kapasite (Lt.)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat
RH-330	1,8	2,1 W	250 x 490 x 470	6	508 $
MYFILTRO G1	1,8	2,1 W	210 x 410 x 500	6	300 €
CAM POT	1,8	-	235 x 565 x 660	-	41 €
Kağıt Filtre (1000 Adet)	-	-	90 x 250	-	45 €

BRAZEN PLUS 3.0

FİLTRE KAHVE MAKİNESİ

BEHMOR®

Passion for all things coffee

Genel Özellikler

Behmor **Brazen Plus 3.0,** ev baristaları ve kahve tutkunu için özel olarak tasarlanmış, özelleştirilebilir bir damak dostudur.

1,2 litre (40 oz / 8 fincan) kapasitesiyle geniş hazneye sahip bu model, 190–210 °F (90–99 °C) arasında dakikalık sıcaklık ayarı, yükseklik düzeltmeli hassas sıcaklık glidi, ön ıslatma (pre-soak) ve "pulse" su akışı tasarımlarıyla kusursuz ekstraksiyon sunar.

Paslanmaz çelik su haznesi ve termo-karafe, altın renkli yeniden kullanılabilir filtre (veya yuvarlak kağıt filtre) ile geliyor; ayrıca zamanlayıcı, hafıza fonksiyonu, yükseklik kalibrasyonu ve manuel su salınımı gibi profesyonel özelliklere de sahip.

Bu sayede Behmor Brazen Plus 3.0, **SCA onaylı** damak zevkinizi evde en yüksek düzeyde yaşatmayı amaçlayan, gelişmiş otomasyon ve kullanıcı kontrollü kahve demleme deneyimi sunar.

*BRAZEN PLUS 3.0

Teknik Özellikler:

- **Kapasite:** 1.2lt - 40oz (8 Cup)
- **Sıcaklık Kontrolü:** Ayarlanabilir demleme sıcaklığı.
- **Termal Karaf:** Damlama önleyici özelliği ve kolay döküş ağzı.
- **SCAA Sertifikalı:** Special Coffee Association America demleme kalitesi sertifikası.
- **Ön Demleme:** Programlanabilir süreli ön demleme modu. (15 saniye ve 4 dakika arası)
- **Zamanlayıcı:** Programlanabilir demleme saati.
- **Manuel Kullanım Modu:** Demleme sepeti olmadan, pour over v.b. ekipmanlar ile kullanıma uygun yükseklik ve su akış modu.

BRAZEN PLUS 3.0

Model	Pot Demleme Süresi	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
Brazen Plus 3.0	6 - 8 Dakika	220V - 1N	1,4 kW	229 x229 x388	4	527
KWF-185 KAĞIT FİLTRE	100 Adet	-	-	-	-	16

BABY HARDTANK

SOĞUK KAHVE VE İÇECEK DEMLEME MAKİNESİ

HARDTANK

Genel Özellikler

Baby Hardtank, soğuk demleme (cold brew) makinesi sadece 30x30 cm'lik bir alan kaplayarak, sınırlı mutfak alanlarında bile kolayca kullanılabilir.

Bu cihaz, geleneksel demleme yöntemlerinin aksine, **45 dakikada 4 litre** soğuk içecek üretme kapasitesine sahiptir.

Çok Yönlülük: Baby Hardtank, sadece soğuk kahve değil, aynı zamanda soğuk çay, cascara, kokteyller ve infüze alkollü içecekler gibi çeşitli içecekleri de hazırlayabilir.

Bu özellik, menü çeşitliliğini artırarak müşteri taleplerine daha iyi cevap verme imkanı sunar.

Hijyen ve Kolay Temizlik: Makine, otomatik temizlik ve sanitasyon programlarına sahip olup, hijyen standartlarını yüksek tutar.

Ayrıca, entegre drenaj pompası sayesinde su tahliyesi gereksinimi ortadan kalkar.

Bu özellikler, işletmelerin temizlik süreçlerini kolaylaştırır ve operasyonel verimliliği artırır.

*Baby Hardtank

Teknik Özellikler

- **Tavsiye Edilen Kapasite:** 60 litre/gün (24 saat esasına göre)
- **Demleme Kabı Kapasitesi:** 5 litre
- **Demleme Süresi:** 45 – 60 dakika
- **Filtre Sepeti Kapasitesi:** 350 gram
- **Kontrol Paneli:** LCD Dokunmatik Ekran

BABY HARDTANK

Model	Güç	Elektrik Bağlantısı	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
Baby Hardtank	60 W	200-240 V / 50 Hz	340 x 340 x 490	18	7.288

DRNX DUO TAP & DRNX SINGLE TAP

NITRO SOĞUK DEMLEME İÇECEK DISPENSERLERİ

Genel Özellikler

Brood DRNX ve DRNX Duo, modern kafe ve restoranlar için tasarlanmış, nitro cold brew ve soğuk içecek servisinde hız ve kaliteyi bir araya getiren yenilikçi cihazlardır.

Patentli tankless (kapsız) tasarımları sayesinde, içecekleri hızlıca 2°C'ye soğutur ve atmosferik azotla infüze ederek pürüzsüz ve kremamsı bir doku sağlar.

Bu teknoloji, geleneksel gaz tankı ve kova kullanımına gerek kalmadan yüksek verimlilik sunar.

DRNX, tek grup başlığı ile saatte 102 litreye kadar servis kapasitesi sunarken, kompakt yapısı ile her mutfak alanına kolayca uyum sağlar.

DRNX Duo ise çift grup başlığıyla aynı anda iki farklı içeceği servis edebilir, bu sayede servis hızı iki katına çıkar ve menü çeşitliliği artar.

Her grup başlığı 102 litre/saat kapasiteye sahiptir ve kullanıcılar tek dokunuşla nitro ve düz içecekler arasında kolayca geçiş yapabilir.

*DUO Tap

*SINGLE Tap

Teknik Özellikler

- **Fonksiyon:** Soğuk Nitro ve Soğuk Düz İçecek (Cold Nitro & Cold Still)
- **Servis Kapasitesi:** Her bir musluk için saatte 102 litre
- **Muslukta İçecek Sıcaklığı:** 36°F (+/- 3°F) (yaklaşık 2°C)
- **İç Hortum Kapasitesi:** Her musluk yaklaşık 600 ml
- **Musluk Basıncı:** 34 PSI
- **Giriş İçecek:** Hazır içecek (Ready To Drink – RTD)
- **Aksesuarlar:** 5.5 litre rezervuar - Tek musluklu modelde 1 adet çift musluklu modelde 2 adet fiyata dahildir.

Model	Musluk Sayısı	Elektrik Bağlantısı	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
DRNX SINGLE Tap	1	200-240 V / 50 Hz	235 x 464 x 375	34	9.150
DRNX DUO Tap	2	200-240 V / 50 Hz	235 x 464 x 375	34	13.927
TANK (Reservoir)	5,5 Litre	-	200 x 250	-	243

HWB-2105

SICAK SU DİSPENSERİ

Genel Özellikler

FETCO **HWB-2105,** dokunmatik ekran kontrolü ve yaylı musluk yapısıyla profesyonel kullanım için tasarlanmış yüksek kapasiteli bir sıcak su dispenseridir.

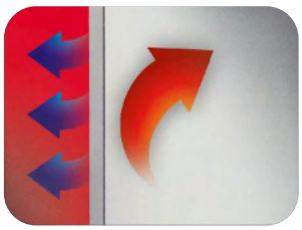
Paslanmaz çelik gövdesi ve özel polimer kaplaması sayesinde uzun ömürlü, hijyenik ve şık bir kullanım sunar. 5 galon (yaklaşık 19 litre) sıcak su kapasitesiyle kafe, restoran ve otel gibi yoğun servis noktalarında idealdir.

Dijital sıcaklık ayarı, programlanabilir enerji tasarruf (ECO) modu ve kontrollü yeniden doldurma sistemiyle verimli, güvenli ve kullanıcı dostu bir çalışma deneyimi sağlar.

Yaylı musluğu sayesinde su akışı yalnızca elle çekildiği sürece devam eder; böylece sıcak su kontrollü, israf edilmeden ve güvenle kullanılabilir.

Teknik Özellikler

- **Gövde Malzemesi:** Paslanmaz çelik + yüksek teknoloji polimer kaplama
- **Musluk Tipi:** Yaylı musluk – elle çek-bırak sistemiyle kontrollü sıcak su akışı
- **Kontrol Paneli:** Dokunmatik ekran; sıcaklık ayarı, zamanlayıcı, tanı sistemi, SD kart ile güncelleme
- **ECO Modu:** Enerji tasarrufu sağlayan programlanabilir yazılım
- **Su Girişi:** 3/8" flare bağlantı; minimum 1,5 gpm debi; 20–75 psi su basıncı
- **Sertifikalar:** CE, UL, cUL, NSF – uluslararası kalite ve güvenlik belgeleri



Model	Kapasite (Lt/saat)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
HWB-2105	min. 19 Lt.	220V – 1N	4,1 kW	303 x 516 x 655	14	4.000

Barista Ekipmanları

PUQPress & PUQPrep

OTOMATİK TAMPERLAR

PUQPRESS & PUQPREP

Genel Özellikler

PUQPress'in MINI, Q ve PRO, modelleri; espresso hazırlığında tutarlılığı artırmak ve iş akışını optimize etmek için geliştirilen otomatik tamperleme çözümleridir.

Ayarlanabilir 5–30 kg basınç aralığı, düz tamperleme yüzeyi ve sessiz çalışma özellikleriyle, her kullanımda aynı kalitede sonuç sunar.

MINI, ev ve düşük hacimli işletmeler için idealken; Q ve PRO modelleri yoğun barista kullanımı için geliştirilmiştir.

Tüm bu sistemleri tamamlayan **Prep Navigator WDT Tool,** öğütülen kahvenin topaklanmasını önleyerek daha homojen dağılım ve dengeli ekstraksiyon sağlar – böylece fincanda maksimum lezzet elde edilir.

*PUQPress PRO

Teknik Özellikler

*Mini Beyaz

*Mini Siyah

PUQPress MINI

- **Uyumlu Portafiltre Çapı:** 58.3 mm (standart)
- **Basınç Aralığı:** 10 – 30 kg
- **Tamper Döngüsü Süresi:** Yaklaşık 4 saniye
- **Renk Seçenekleri:** Siyah, Beyaz
- **Kullanım Alanı:** Ev ve düşük hacimli işletmeler
- **Özellikler:** Sessiz çalışma, kompakt ve hafif tasarım, kolay kullanım

*PUQPress Q

PUQPress Q

- **Uyumlu Uyumlu Portafiltre Çapı:** 53 – 58.3 mm
- **Basınç Aralığı:** 5 – 30 kg (1 kg adımlarla ayarlanabilir)
- **Basınç Kontrolü:** Sabit ve ayarlanabilir basınç
- **Tamper Döngüsü Süresi:** Yaklaşık 4 saniye
- **Renk Seçenekleri:** Siyah, Beyaz
- **Kullanım Alanı:** Profesyonel ve yüksek hacimli işletmeler
- **Özellikler:** Sessiz çalışma, kompakt ve hafif tasarım, kolay kullanım

*Navigatör

PUQPress PRO

- **Uyumlu Uyumlu Portafiltre Çapı:** 58.3 mm
- **Basınç Aralığı:** 5 – 30 kg (1 kg adımlarla ayarlanabilir)
- **Basınç Kontrolü:** Dinamik basınç kontrolü ile tamperleme sırasında basıncı optimize eder
- **Profil:** Var (5 modlu)
- **Tamper Döngüsü Süresi:** Yaklaşık 4 saniye
- **Renk Seçenekleri:** Siyah, Beyaz
- **Kullanım Alanı:** Profesyonel ve yüksek hacimli işletmeler
- **Özellikler:** Sessiz çalışma, kompakt ve hafif tasarım, kolay kullanım

Model	Net Ağırlık	Güç	Ölçüler (mm)	Fiyat (€)
PUQPress PRO	4,1 kg	76 W	145 x 195 x 301	1.770
PUQPress Q	3,8 kg	76 W	141 x 195 x 283	1.462
PUQPress MINI	3,4 kg	76 W	136 x 181 x 272	900
PUQPrep Navigator	400 gr	-	105 x 95 x 50	800

PUQPress

ENTEGRE OTOMATİK TAMPERLAR

Genel Özellikler

PUQPress'in **M2** ve **M3**, ilgili öğütücülerle (Ceado / Mazzer) tam uyumlu şekilde çalışan entegre otomatik tamper modelleridir.

5–30 kg arasında ayarlanabilir basınç seviyesi ve farklı tamp profilleriyle her demleme için tutarlı ve tekrarlanabilir baskı sağlar.

Servo motor destekli sistemi sayesinde düz, homojen tamper elde edilirken, yapışmayı önleyen kaplaması kolay temizlik sunar.

Sağlam yapısı ve kompakt tasarımıyla profesyonel kahve barlarında yerden tasarruf sağlar ve kullanıcı dostu bir deneyim sunar.

PUQPRESS

Teknik Özellikler

PUQPress M2 Universal

- **Uyumluluk:** CEADO
- **Uyumlu Portafiltre Çapı:** 53.0 – 58.3 mm
- **Basınç Aralığı:** 5–30 kg (1 kg'lık adımlarla ayarlanabilir)
- **Tamp Profilleri:** Speedy, Precision, Hulk, Soft, Single
- **Tamp Döngüsü:** 1.3 saniye
- **Renk Seçenekleri:** Siyah, Beyaz

PUQPress M3

- **Uyumluluk:** MAZZER
- **Uyumlu Portafiltre Çapı:** 58.3 mm
- **Basınç Aralığı:** 5–30 kg (1 kg'lık adımlarla ayarlanabilir)
- **Tamp Profilleri:** Speedy, Precision, Hulk, Soft, Single
- **Tamp Döngüsü:** 1.3 saniye
- **Renk Seçenekleri:** Siyah, Beyaz

*M2

*M3

Model	Uyumlu Markalar	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
PUQPress M2 Universal	CEADO	76 W	185 x 380 x 170	6,3	1.400
PUQPress M3	MAZZER	76 W	194 x 283 x 147	4,6	1.600
Bracket M3	MAZZER	-	230 x 300 x 140	2,2	M3 Fiyatına Dahildir
Unıplate M2	CEADO	-	180 x 380 x 2	0,96	M2 Fiyatına Dahildir

PRO-FONDI EVO

OTOMATİK KNOCK BOX

Genel Özellikler

Pro-Fondi EVO, baristalar için tasarlanmış otomatik portafiltre temizleme cihazıdır. 220 V–12 V güç girişine sahip ve 2 A akımla çalışır; montaj için **12 cm çapında** bir delik gerektirir.

Yaklaşık 1,5 kg ağırlığında, kompakt yapısıyla tezgah altına entegre edilebilir.

Çift fotocell sensörü ve dokunmatik buton sayesinde portafiltrenin yaklaşımıyla otomatik olarak başlar ve yaklaşık

2 saniyelik döngüyle polisüretandan, yaysız pervane kullanarak filtreyi hızlı ve sessizce temizler .

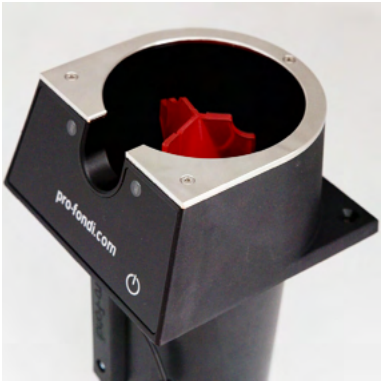
Atıklar entegre poşete toplanır, ses seviyesi düşürülür, kullanıcı kol ve bilek sağlığına katkıda bulunur ve tezgah üzerinde dağınıklık önlenir .

Kolay kurulum ve bakım gerektirmeyen tasarımıyla Pro-Fondi EVO, profesyonel kafe ortamında hijyen, ergonomi ve performansı bir arada sunar.

*Pro-Fondi EVO

Teknik Özellikler

- **Tezgah Kesim Çapı:** Ø 120 mm, tezgah altı entegrasyonu için ideal
- **Sigorta:** 2 A, 50 – 60 Hz
- **Temizleme Pervanesi (İmpeller):** Yay içermeyen poliüretan pervane, 54–58 mm çap seçenekli
- **Temizleme Süresi:** Yaklaşık 2 saniyede tamamlanır, otomatik başlama ve ters dönüş özellikli



Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
Pro-Fondi EVO	220V	100 W	140 x 280	2,5	1.270

PRO-FONDI EVO

AG-12 & AU-12 & AP-272 & AP-2812

KAHVE POSASI. ÇÖP VE KİLİTLİ KASA ÇEKMECELERİ

RONDA
STYLE THAT WORKS

Genel Özellikler

1959'dan bu yana %100 İtalyan üretimiyle sektöre yön veren Ronda, profesyonel mutfaklarda iş akışını optimize eden **posalı çekmeceler (knockbox), çöp sistemleri ve tezgâh altı çözümleriyle** tanınır.

Paslanmaz çelik konusundaki uzmanlığı sayesinde ürünleri uzun ömürlü, hijyenik ve mimari olarak bütünleyicidir.

*Devirmeli Çöp Çekmecesi, AU-12

Teknik Özellikler

- **Malzeme:** AISI 304 kalite **paslanmaz çelik** (gıda temasına uygun, kolay temizlenebilir ve paslanmaya karşı dirençli)
- **Montaj Tipi:** Tezgâha entegre edilebilen **gömme tip** veya masaüstü kullanım (modeline göre değişen montaj opsiyonları)
- **Kasa Tipi:** Kayar ya da eğimli çekmece sistemli gövde tasarımı (çekmece içinde kahve posası veya atık birikimi için optimize edilmiş yapı)
- **Darbe Çubuğu:** Kauçuk kaplı veya çelik destekli **sessiz darbe çubuğu** (portafiltreyi rahat ve güvenli şekilde boşaltmak için)
- **Sessiz Çalışma:** Darbe çubuğunun ve çekmecenin altına yerleştirilmiş özel **titreşim emici destek pedleri** ile gürültü azaltılır
- **Kolay Temizlik:** Çekmeceler tamamen çıkarılabilir ve köşesiz iç yapı ile hijyen kolaylığı sağlar

*Kahve Çekmecesi, AG-12

*Kasa Çekmecesi, AP-2812

*Kahve Posa Tablası, AP-272

Model	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
AG-12	377 × 233 × 299	5	369
AU-12	469 × 323 × 629	12	639
AP-272	377 × 431 × 164	3	262
AP-2812	377 × 431 × 164	3	339

AG-12 AU-12 AP-272 AP-2812

Advantage Plus & Blender Rinser

TAŞINABİLİR DUŞLAMA ÜNİTELERİ

Genel Özellikler

Myco Blender Rinser ile **Lölsberg Advantage Plus,** profesyonel bar ve mutfaklarda blender hazneleri, shaker'lar ve bardakların hızlı ve hijyenik şekilde temizlenmesi için tasarlanmış taşınabilir duşlama üniteleridir.

Her iki ürün de evye içine kolayca monte edilebilir, M22x1 su bağlantısı ile çalışır ve basınçlı su püskürtme teknolojisi sayesinde etkili temizlik sağlar.

Ayrıca, sabitlenmeyi kolaylaştıran vantuzlu taban ve farklı açılarda su püskürtme imkanı gibi kullanıcı dostu özelliklere sahiptir.

*Blender Rinser

*Advantage Plus

Model	Ölçüler (mm)	Fiyat
Advantage Plas	120 / 200 x 200	510 €
Blender Rinser	150 x 342	200 $

RNS-S & RNS-L

ANKASTRE DUŞLAMA ÜNİTELERİ

Genel Özellikler

Myco RNS-S ve **RNS-L** modelleri, profesyonel kahve barları ve mutfaklarda portafiltre ve küçük ekipmanların hızlı ve etkili şekilde temizlenmesi için tasarlanmış ankastre duşlama üniteleridir.

Paslanmaz çelikten üretilen dayanıklı yapıları ve basınçlı su püskürtme mekanizmaları sayesinde, hijyenik temizlik sağlar ve çalışma alanında yer tasarrufu sunar.

RNS-S kompakt ölçüleriyle küçük alanlar için idealken, RNS-L daha geniş çapıyla farklı ekipmanların temizliğinde yüksek performans sunar.

*RNS-L

*RNS-S

Model	Ölçüler (mm)	Fiyat ($)
RNS - L	381 x 178 x 22	277
RNS - S	210 x 190 x 22	262

BK-50 & AE-56

İZOLASYONLU BUZ KÜVETİ VE ANKASTRE EVYE

Genel Özellikler

BK-50 buz haznesi, içecek servislerinde kullanılan hazır buzları hijyenik ve yalıtımlı bir ortamda saklamaya olanak tanır.

İzolasyonlu yapısı sayesinde buzların daha uzun süre erimeden muhafaza edilmesini sağlar.

Genellikle bar tezgahlarına ankastre şekilde monte edilerek kullanılır.

AE-56 ankastre evye ise kafe ve bar alanlarında **pitcher (sürahi), blender haznesi ve ölçü kapları** gibi ekipmanların yıkanması için özel olarak tasarlanmıştır.

Ürün, musluk bağlantısı ve pratik damlalık çıkışıyla barista ekipmanlarının temizliğini kolaylaştırır.

Ayrıca ankastre yapısı sayesinde tezgaha mükemmel uyum sağlar ve düzenli bir çalışma alanı oluşturur.

*AE-56

*BK-50

BK50 & AE-56

Model	Ürün Adı	Ölçüler (mm)	Fiyat (€)
BK-50	İzolasyonlu Buz Küveti	600 x 600 x 250	462
AE-56	Ankastre Evye	500 x 700 x 250	554

Akıllı Kahve Kavurma Makineleri

S7 PRO & S2

KAHVE KAVURMA MAKİNELERİ

STRONGHOLD

Genel Özellikler

Stronghold, kahve kavurma teknolojisinde yenilikçi çözümler sunan lider bir markadır.

S2 ve S7 Pro modelleri, patentli **dikey kule tambur** teknolojisiyle konveksiyon, iletim ve radyasyon ısı kaynaklarını bir arada kullanarak kahve çekirdeklerinde eşit ve tutarlı ısı dağılımı sağlar.

S2 modeli, 80-350 gram kapasitesi ve kullanıcı dostu **Roastware** yazılımıyla küçük ölçekli işletmeler ve ev kullanıcıları için ideal iken, S7 Pro ise 150-850 gram kapasite, gelişmiş **Android tabanlı dokunmatik ekran** ve hızlı soğutma sistemiyle profesyonel ve orta ölçekli işletmelerin ihtiyaçlarını karşılar.

Her iki model de kompakt tasarımı ve enerji verimliliğiyle üstün kavurma performansı sunar.

*S7 PRO

Teknik Özellikler

S7 PRO

Kapasite ve Kullanım Alanı

- Kavurma Miktarı (tek seferlik): 150 – 850 gram
- Küçük ölçekli kavurma, kafe içi kullanım, eğitim ve AR-GE süreçleri için uygundur

Isıtma Sistemi

- Halojen ısıtıcı (2 adet) + konveksiyonel hava akışı
- Tambur (drum) ısıtma sistemi bulunmaz , hafif ve kompakt yapı

Kontrol ve Otomasyon

- 10.1" dokunmatik ekran
- Roastware yazılımı ile tam otomatik profil kaydı ve tekrarı
- Otomatik kavurma ve hızlı soğutma (<90 sn)
- Kavurma tamamlandığında çıkış kapağı otomatik açılır

S2

Kapasite ve Kullanım Alanı

- Kavurma Miktarı (tek seferlik): 80 – 350 gram
- Ev kullanıcıları, küçük ölçekli butik işletmeler ve eğitim amaçlı kullanıma uygundur

Isıtma Sistemi

- Patentli dikey kule tambur teknolojisi ile konveksiyon, iletim ve radyasyon ısı kaynakları bir arada kullanılır
- Kompakt ve hafif tasarım

Kontrol ve Otomasyon

- 10.1" dokunmatik ekran
- ·Kullanıcı dostu arayüz ile Roastware yazılımı entegrasyonu
- Kavurma profili kaydı ve tekrarı yapılabilir
- Otomatik kavurma ve hızlı soğutma (<90 sn)

*S2

Model	Kapasite	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
S2	80 – 350 g	1,5 kW	450 x 430 x 600	35	Sorunuz
S7 PRO	150 – 850 g	3,5 kW	650 x 620 x 885	316	Sorunuz

S7 PRO & S2

S8X & S9X

KAHVE KAVURMA MAKİNELERİ

STRONGHOLD

Genel Özellikler

Stronghold, kahve kavurma alanında yenilikçi mühendislik ve ileri teknoloji çözümleriyle öne çıkan lider bir markadır.

Patentli **dikey kule tambur teknolojisi,** konveksiyon, iletim ve radyasyon ısı kaynaklarını bir arada kullanarak kavurma sürecinde eşit ve tutarlı ısı dağılımı sağlar.

Gelişmiş **Roastware** yazılımı ile kullanıcılar, kavurma parametrelerini hassas şekilde kontrol edebilir, kişiselleştirilebilir profiller oluşturabilir ve süreçleri otomatik optimize edebilir.

Stronghold makineleri, kompakt tasarım, enerji verimliliği ve yüksek performansı bir araya getirerek, hem küçük ölçekli işletmeler hem de profesyonel kahve ustaları için ideal çözümler sunar.

Marka, dayanıklılık, kullanım kolaylığı ve üstün kavurma kalitesiyle sektörde güvenilir bir standart belirler.

Teknik Özellikler

S8X

Kapasite ve Kullanım Alanı
- Kavurma Miktarı (tek seferlik): 1.5 – 4.5 kg
- Butik kavurucular ve mikro üretim için ideal

Isıtma Sistemi
- Triple Heat: Halojen ısıtıcı (2 adet) + drum ısıtıcı + konveksiyonel hava akışı
- Gelişmiş ısı yönetimi ve dinamik kontrol

Kontrol ve Otomasyon
- 10.1" dokunmatik ekran
- Roastware ile profil oluşturma, kaydetme ve birebir tekrarlama
- Değişken fan hızı kontrolü
- X-Lens sayesinde kavurma sürecinde çekirdek gözlemi
- Kavurma tamamlandığında çıkış kapağı otomatik açılır

*S8X

S9X

Kapasite ve Kullanım Alanı
- Kavurma Hacmi (tek seferlik): 3 – 8 kg
- Yüksek hacimli kavurucular ve endüstriyel üretim için uygundur

Isıtma Sistemi
- Geliştirilmiş Triple Heat: Halojen ısıtıcı (4 adet) + drum ısıtıcı + konveksiyon
- Stabil ve tekrarlanabilir ısı yönetimiyle büyük batch'lerde bile hassas kontrol

Kontrol ve Otomasyon
- 10.1" dokunmatik ekran
- Roastware ile tam otomatik profil kaydı ve tekrar
- Chaff (kahve kabuğu) için otomatik tahliye
- X-Lens ve değişken fan hızı ile gelişmiş kontrol
- Kavurma tamamlandığında çıkış kapağı otomatik açılır

*S9X

Model	Kapasite	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
S8X	1,5 kg - 4,5 kg	19,5 kW	975 x 835 x 1404	178	Sorunuz
S9X	3 kg - 8 kg	34,3 kW	1420 x 1250 x 1905	316	Sorunuz

S8X S9X

RoastSee Fusion

KAHVE KALİTE ve KAVURMA ANALİZ CİHAZI

LEBREW

ROASTSEE FUSION

Genel Özellikler

Hepsi Bir Arada Analiz Aracı
Yeşil ve kavrulmuş kahve çekirdekleri için tek noktadan çözüm sunan bu gelişmiş ölçüm sistemi, kahve kalitesini her aşamada hassas ve güvenilir şekilde analiz etmek üzere tasarlanmıştır. Kavrulmuş kahve çekirdekleri ve öğütülmüş kahvede Agtron renk değeri ölçümünü farklı kullanım senaryolarında tek bir cihazla gerçekleştirirken; yeşil kahve çekirdeklerinde **nem oranı, yoğunluk** ve **su aktivitesi** ölçümlerini de mümkün kılar.

Yüksek Hassasiyetli Ölçüm Teknolojisi
Daha doğru renk değeri ölçümü için geliştirilmiş multispektral VIS + NIR sensör ile donatılmıştır. Bu teknoloji sayesinde ölçümler daha hızlı, daha kararlı ve daha güvenilir şekilde gerçekleştirilir. Akıllı Sabit Doğruluk **(Intelligent Constant Accuracy)** teknolojisi; yeşil kahve çekirdekleri, kurutul muş meyveler, kabuklu baklagiller, kavrulmuş çekirdekler ve benzeri ürünlerde nem oranı ve yoğunluk ölçümü için birden fazla ölçüm modu sunar. Yeşil kahve çekirdeklerinde, sıcaklık telafisiyle desteklenen adaptif çok frekanslı kapasitans ölçüm yöntemi kullanılır. **Çiftli otomatik kalibrasyon sistemi sayesinde ek kalibrasyon malzemelerine ihtiyaç duyulmaz; böylece zaman ve maliyet tasarrufu sağlanır.**

Kolay ve Hızlı Su Aktivitesi Ölçümü
Su aktivitesi ölçümünü son derece pratik hâle getirir. Saniyeler içinde ön tahmin, dakikalar içinde kesin sonuç sağlar. Zaman serisi tahmin algoritmalarıyla birleştirilmiş ters su filmi yöntemi sayesinde yeşil kahve çekirdeklerinde su aktivitesi **hızlı** ve **yüksek doğrulukla ölçülür.**

Çevresel Parametre Takibi ile Daha Doğru Kavurma Kararları
Geniş aralıkta **sıcaklık, nem** ve **rakım izleme** özelliği sayesinde kavurma süreçleri için güçlü bir karar desteği sunar. **Ortam sıcaklığı, nem ve rakım verileri tek bakışta görüntülenerek kavurucuların çevresel koşullara göre ısı ayarlarını daha doğru ve tutarlı şekilde yapmasına yardımcı olur.**

Kullanım Kolaylığı ve Görsel Deneyim
Kullanımı kolay, **tüm fonksiyonların tek ekranda toplandığı sezgisel bir işletim sistemine sahiptir** ve kısa sürede öğrenilir. Mevcut sıcaklık, nem ve rakım değerleri gerçek zamanlı olarak izlenebilir. 640 × 480 çözünürlüğe sahip, geniş renk gamlı ekranı sayesinde canlı ve net görüntüler sunar. Nefes efektli ışıklarla sağlanan görsel geri bildirimler, kullanım sürecinin her adımını daha zarif ve akıcı hâle getirir.

Taşınabilirlik ve Uzun Pil Ömrü
Yüksek düzeyde entegre edilmiş kombine tasarımı sayesinde tek bir cihazla birden fazla ölçüm gerçekleştirilebilir. Her fonksiyon kendi görevine özel olarak optimize edilmiştir. 3200 mAh kapasiteli bataryası uzun pil ömrü sunar. Hasat sezonu boyunca çiftlikten işleme tesisine kadar her aşamada kolayca taşınabilir ve uyku/standby modunda 180 günden uzun pil ömrü sağlar.

Teknik Özellikler

- **Agtron Ölçüm Aralığı / Hassasiyet / Çözünürlük:** 0–150 / ±1 / 0,01
- **Nem Oranı Ölçüm Hassasiyeti / Yoğunluk Ölçüm Hassasiyeti:** ±%0,5 / 1 g/L
- **Su Aktivitesi Ölçüm Aralığı / Hassasiyet:** 0,05–0,99 aw / ±0,01 aw
- **Ortam Sıcaklığı / Ortam Nemi / Rakım Ölçüm Aralığı:**
  10–60 °C (±1 °C) / %0–100 RH / –10 – 8.800 m
- **Batarya Kapasitesi / Şarj Gücü:** 3200 mAh / 5 V – 900 mA

Kutu İçeriği / Ürün Aksesuarları

- RoastSee Fusion ×1
- Numune Tepsisi ×1
- Manyetik Tutucu ×1
- Toz Sıyırıcı ×1
- Temizlik Fırçası ×1
- Kalibrasyon Solüsyonu Şişesi ×1
- Şarj Kablosu ×1
- Taşıma / Saklama Çantası ×1

Model	Fiyat ($)
ROASTSEE FUSION	1.385

Bar Ekipmanları

MS-E686Q & SJ-9668 & SJ-9662

BAR BLENDERLAR

Genel Özellikler

Myco SJ-9662, SJ-9668 ve **MS-E686Q** modelleri, bar ve kafe gibi profesyonel ortamlar için tasarlanmış yüksek performanslı blenderlardır.

Güçlü motorları ve dayanıklı yapılarıyla hızlı ve etkili karıştırma sağlarlar.

BPA içermeyen, dayanıklı malzemeler kullanılarak üretilmiş olup, kolay temizlenebilir çıkarılabilir parçalar sunar.

Teknik Özellikler

MS-E686Q

- **Maksimum Güç:** 1600 W
- **Maksimum Hız:** 34.000 RPM
- **Motor Tipi:** Fırça Motor (AC)
- **Bıçak Tipi:** 420 Paslanmaz Çelik
- **Hazne Kapasitesi:** 1,5 L
- **Hazne Malzemesi:** Eastman Tritan
- **Kullanım Arayüzü:** Tuşlu Kontrol
- **Hız Kontrolü:** 7 Programlı Hız
- **Gürültü önleme kapağı fiyata dahildir.**

SJ-9668

- **Profesyonel Antibakteriyel Nano-gümüş titanyum bıçaklar,** uzun ömürlü ve hızlı buz kırma özelliğine sahiptir.
- **1500 W (3HP +)** güçlü motor, yüksek verim.
- **Maksimum hız:** 30.000 devir/dakika.
- **FDA onaylı Polikarbonat konteyner ve SGS sertifikalı Polietilen kapak,** yüksek sıcaklık ve darbelere karşı dayanıklıdır.
- **Ayarlanabilir devir hızı ve darbe (pulse) sistemi** sayesinde istenen karışım ve kıvam sonuçları alınır.
- **Çift yönde dönebilen paslanmaz dişliler** sayesinde uzun ömür ve düşük ses.

SJ-9662

- **Profesyonel Antibakteriyel Nano-gümüş titanyum bıçaklar,** uzun ömürlü ve hızlı buz kırma özelliğine sahiptir.
- **1400W (3HP +)** güçlü motor, yüksek verim.
- **Maksimum hız:** 28.000 devir/dakika.
- **FDA onaylı Polikarbonat konteyner ve SGS sertifikalı Polietilen kapak,** yüksek sıcaklık ve darbelere karşı dayanıklıdır.
- **Çift yönde dönebilen paslanmaz dişliler** sayesinde uzun ömür ve düşük ses.

*MS-E686Q

*SJ-9668

*SJ-9662

Model	Kapasite	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
MS-E686Q	1,5	220V – 1N	1600 W	240 x 215 x 480	7	1.346
SJ-9668	1,85	220V – 1N	1500 W	285 x 241 x 512	6	477
SJ-9662	1,85	220V – 1N	1400 W	270 x 242 x 513	6	370
Boş Hazne - 9668/9662	1,85 / 1,7	-	-	-	-	54
Blender Bıçağı - 9668/9662	1,85 / 1,7	-	-	-	-	86
Boş Hazne - E686Q	1,5	-	-	-	-	100
Blender Bıçağı - E686Q	-	-	-	-	-	130

SJ-9662 SJ-9668 MS-E686Q

NO.62 & NO.66 & NO.33GE

BAR BLENDERLAR

Genel Özellikler

Santos blenderlar, profesyonel bar ve mutfaklar için tasarlanmış dayanıklı ve yüksek performanslı cihazlardır.

Yüksek güçlü motorları sayesinde hızlı ve homojen karıştırma sunar, sessiz çalışma özellikleriyle kullanım konforu sağlar.

No.62 ve No.66 modelleri, patentli çift yönlü bıçak sistemi (Dual Crushing Action) ile sert buz ve donmuş meyveleri etkili ve hızlı şekilde parçalar.

Paslanmaz çelik gövde ve BPA içermeyen kapakları ile hijyenik ve sağlam yapıya sahiptir.

No.33GE modeli ise 600 W gücündeki motoru ve 1,25 litrelik haznesiyle kompakt yapıda yüksek performans sunar

Her üç model de uzun ömürlü, enerji verimli ve kolay temizlenebilir tasarımlarıyla profesyonel kullanıma uygundur.

DUAL CRUSHING ACTION™

*Yalnızca **(No.62 & No.66)** için geçerlidir.

Teknik Özellikler

NO.62

- **Motor Tipi:** Fırçasız (brushless) motor
- **Bıçak Sistemi:** Patentli çift yönlü dönüş
- **Hız Aralığı:** 1.200 – 13.000 rpm
- **Ses Seviyesi:** Maksimum hızda 70 dBA
- **Kullanım Kolaylığı:** 30 önceden programlanmış döngü ve USB portu ile kendi tariflerinizi oluşturabilirsiniz
- **Hijyen ve Temizlik:** BPS içermeyen, bulaşık makinesine uygun çıkarılabilir parçalar

NO.66

- **Motor Tipi:** Fırçasız (brushless) motor
- **Bıçak Sistemi:** Patentli çift yönlü dönüş
- **Hız Aralığı:** 1.200 – 13.000 rpm
- **Ses Seviyesi:** Maksimum hızda 70 dBA
- **Kullanım Kolaylığı:** 9 programlı tuş ve USB portu ile özgün tarif oluşturma imkanı
- **Hijyen ve Temizlik:** BPS içermeyen, bulaşık makinesine uygun çıkarılabilir parçalar

NO.33GE

- **Hız Ayarı:** İki hız seçeneği (13.000 ve 16.000 rpm)
- **Malzeme:** Paslanmaz çelik bıçaklar, alüminyum taban
- **Hijyen ve Temizlik:** BPS içermeyen, bulaşık makinesine uygun çıkarılabilir parçalar

*NO.62

*NO.66

*NO.33GE

Model	Motor Hızı (RPM)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NO.62	Çoklu Devir	220V – 1N	1300 W	200 x 247x 441	8,3	2.349
NO.66	Çoklu Devir	220V – 1N	1250 W	197 x 233 x 393	6,2	1.782
NO.33GE	13.000 ve 16.000	220V – 1N	600 W	180 x 180 x 420	3	554
Yedek Hazne (NO.62)	BIÇAK DAHİL	–	–	–	–	308
Yedek Hazne (NO.66)	BIÇAK DAHİL	–	–	–	–	308

NO.50 & NO.68 & NO.65

KATI MEYVE PRESLERİ VE SOĞUK SIKIM MAKİNESİ

Genel Özellikler

Fransa menşeli Santos markasının **No.50** ve **No.68** katı meyve presleri ile **No.65** soğuk sıkım makinesi, profesyonel kullanıma yönelik, yüksek performanslı ve sessiz çalışan cihazlardır.

No.50 modeli, 800 W motoru, 100 L/saat verimi ve 79,5 mm geniş besleme ağzıyla hızlı ve pratik kullanım sunar. No.68 modeli ise 1300 W gücüyle yoğun kullanıma uygundur.

Her iki modelde paslanmaz çelik filtre ve Ezy-CleanTM temizlik sistemi bulunur.

No.65 soğuk sıkım makinesi, 650 W motoru ve 5–80 rpm düşük devirli çift helezon sistemiyle, meyve ve sebzeleri okside etmeden yüksek besin değerinde sıkar.

Tüm modeller geniş haznesi, dayanıklı yapısı ve kolay temizlenebilir özellikleriyle öne çıkar.

Teknik Özellikler

NO.50

- **Maks. Verim:** 100 L/saat
- **Üretim Kapasitesi:** dakikada yaklaşık 1,7 litre
- **Ses Seviyesi:** 65 dBA
- **Besleme Ağzı:** Ø 79,5 mm
- **Filtre:** Paslanmaz çelik – 0,5 mm
- **Temizlik Sistemi:** Ezy-CleanTM – kolay sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar

NO.68

- **Maks. Verim:** 140 L/saat
- **Üretim Kapasitesi:** dakikada yaklaşık 2,3 litre
- **Ses Seviyesi:** 70 dBA
- **Besleme Ağzı:** Ø 79,5 mm
- **Filtre:** Paslanmaz çelik, santrifüj tip
- **Temizlik Sistemi:** Ezy-CleanTM – kolay sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar

NO.65

- **Maks. Verim:** 60 L/saat
- **Üretim Kapasitesi:** dakikada yaklaşık 1,5 litre
- **Besleme Ağzı:** Ø 79,5 mm
- **Filtre:** Paslanmaz çelik – 0,3 mm
- **Teknoloji:** Patentli çift helezon soğuk sıkım sistemi
- **Temizlik Sistemi:** Ezy-CleanTM – kolay sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar

*NO.50

*NO.68

*NO.65

Model	Motor Hızı (RPM)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NO.50	3000 Devir / Dakika	220V – 1N	800 W	260 x 470 x 450	16 Kg.	2.016
NO.68	3000 Devir / Dakika	220V – 1N	1300 W	562 x 330 x 606	25 Kg.	4.062
NO.65	5-80 Devir / Dakika	220V – 1N	650 W	412 x 236 x 642	29 Kg.	6.500

NO.37-4L

MUTFAK BLENDERİ

Genel Özellikler

Santos No. 37, profesyonel mutfaklar için tasarlanmış güçlü ve çok yönlü bir mutfak blenderıdır.

Değişken hız kontrolü (0 – 15 000 rpm) ve yüksek performanslı pulse modu (18 000 rpm) ile hem sıvı hem de yoğun kıvamlı malzemelerde etkili sonuçlar sunar.

Patentli Santosafe® kilit sistemi sayesinde hazne ve kapak güvenli şekilde sabitlenir, kullanıcıya eller serbest kullanım imkânı sağlar.

4 litrelik paslanmaz çelik ile büyük hacimli hazırlıklara uygun donanım sunar.

Güçlü ve sessiz çalışan 1550 W motoru (tek fazlı, 100 – 120 V ya da 220 – 240 V), yüksek dayanıklılıkta bıçak sistemi ile buz parçacıklarını ve zor malzemeleri kolayca öğütebilir.

1950'lerden beri Fransa'da üretilen bu model, **"Longtime Label"** ile kanıtlanmış sağlamlık, CE ve RoHS sertifikaları ile standartlara uygunluk sunar.

Geniş haznesi, hızlı dönüş hızı, dayanıklı yapısı ve güvenli kullanım özellikleriyle No. 37, restoran, otel, kafe ve endüstriyel mutfaklarda üstün performans sağlar.

Teknik Özellikler

- **Hız Kontrolü:** Değişken hız: 0–15.000 rpm / Pulse modu: 18.000 rpm
- **Kullanım Modları:** Sürekli çalışma ve pulse (ani hızlanma) modu
- **Malzeme:** Gövde: Döküm alüminyum / **Hazne**: Paslanmaz çelik / **Kapak**: Lastik conta ve dolum kapağı
- **Güvenlik Sistemleri:** Santosafe® kilit sistemi, kapağa entegre emniyet mandalı
- **Net Ağırlık:** 8,96 kg
- **Sertifikalar:** CE, RoHS, Longtime® Label, HACCP uyumlu
- **Kullanım Alanı:** Endüstriyel mutfaklar, restoranlar, oteller, hastaneler, yemek üretim tesisleri

Model	Hazne Kapasitesi	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NO.37	4 Litre	1550 W	210 × 310 × 560	9	2.154

NO.37-4L

NO.53

BUZ KIRMA MAKİNESİ

Genel Özellikler

Santos **No.53,** Fransız mühendisliğiyle üretilmiş, yoğun kullanıma uygun profesyonel bir buz kırıcıdır.

Sessiz çalışan güçlü endüksiyon motoru ve paslanmaz çelik bıçakları sayesinde kısa sürede büyük miktarda buz kırabilen bu model, barlar, restoranlar, oteller ve kokteyl servis noktaları için idealdir.

Manuel ve otomatik mod seçenekleriyle hem sürekli hem de kontrollü kullanım imkânı sunar.

Dakikada 1,2 kg'a kadar buz kırma kapasitesiyle yüksek verimlilik sağlarken, kompakt ve ergonomik tasarımı sayesinde çalışma alanında minimum yer kaplar.

Dayanıklı ABS gövde yapısı, kaymaz ayakları ve suya dayanıklı kontrol paneli ile güvenli ve uzun ömürlü bir kullanım sunan Santos No.53, **hem iri hem ince** buz üretimiyle farklı içecek sunumlarına kolayca uyum sağlar.

Teknik Özellikler

- **Motor:** Asenkron endüksiyon motor

Avantajları:
- **Sessiz çalışır:** Kahve barı, bar gibi ortamlarda gürültü yaratmaz.
- **Bakım gerektirmez:** Fırçasız olduğu için yıpranan parçaları azdır.
- **Uzun ömürlüdür:** Endüstriyel kullanıma uygundur.
- **Güçlü tork sağlar:** Buz gibi sert maddeleri kırmak için idealdir.
- **Hız:** 73 rpm (50 Hz) / 89 rpm (60 Hz)

Çalışma Modları:
- **Otomatik:** Kısa dokunuş – haznedeki tüm buzu kırar
- **Manuel:** Uzun dokunuş – buz düştüğü sürece çalışır
- **Hazne Kapasitesi:** 1,2 kg buz (yaklaşık 2,7 lb)
- **Buz Üretim Verimliliği:** Yaklaşık 150–160 kg/saat (1,2 kg/30 sn)

Malzeme ve Sertifikalar:
- ABS dış gövde, paslanmaz çelik bıçaklar
- CE, RoHS, ETL sertifikalı; Suya dayanıklı elektronik kontrol ünitesi
- Termal motor koruması, kaymaz ayaklar, kolay temizlenebilir hazneler

Model	Kapasite (Lt.)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NO.53	160 Kg/Saat	220V - 1N	130 W	474 x 236 x 353	10	1.616

NO.11 & NO.10 & NO.70

PORTAKAL SIKMA MAKİNELERİ

Genel Özellikler

Santos **No.11, No.10** ve **No.70** modelleri, profesyonel kullanıma yönelik dayanıklı ve verimli portakal sıkma makineleridir.

No.10 ve No.70, manuel kol hareketiyle çalışan A-Levier tipi olup, farklı boyutlardaki turunçgilleri hızlı ve kolayca sıkmaya uygundur.

No.11 Classic Citrus ise elektrikli motorlu, yarı otomatik yapısıyla kullanım kolaylığı sağlar.

Teknik Özellikler

NO.11

- **Maks. Verim:** 30 L/saat
- **Üretim Kapasitesi:** dakikada yaklaşık 0,5 litre
- **Ses Seviyesi:** 65 dBA

NO.10

- **Maks. Verim:** 30 L/saat
- **Üretim Kapasitesi:** dakikada yaklaşık 0,5 litre
- **Ses Seviyesi:** 65 dBA

NO.70

- **Maks. Verim:** 50 L/saat
- **Üretim Kapasitesi:** dakikada yaklaşık 0,8 litre
- **Ses Seviyesi:** 65 dBA

*NO.11

*NO.10

*NO.70

Model	Motor Hızı (RPM)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NO.11	1500 Devir / Dakika	220V – 1N	130 W	200 x 300 x 350	5 Kg.	559
NO.10	1500 Devir / Dakika	220V – 1N	230 W	200 x 300 x 380	9 Kg.	875
NO.70	1500 Devir / Dakika	220V – 1N	300 W	240 x 400 x 490	14 Kg.	1.475

NO.11 NO.10 NO.70

ORANGENIUS & OR M5

OTOMATİK PORTAKAL SIKMA MAKİNELERİ

Genel Özellikler

OranFresh markalı modeller, profesyonel kullanım için tasarlanmış otomatik portakal sıkma makineleridir.

Orangenius, kompakt yapısı ve dakikada 22–23 portakal sıkım kapasitesiyle kullanıcı dostudur.

ORM5 ise paslanmaz çelik gövdesi, entegre temizlik sistemi ve dakikada 23 portakal sıkım hızıyla yoğun kullanım için idealdir.

Her iki model de hijyenik yapı, yüksek verim ve düşük enerji tüketimi sunar.

Teknik Özellikler

EXPRESSA EVOLUTION

- **Sıkım Hızı:** Dakikada 14 portakal (≈70–90 L/saat verim)
- **Verim:** Meyve ağırlığının %40–45'i oranında meyve suyu sağlar
- **Meyve Çapı:** 58–76 mm çap: bütün meyve için otomatik kesme ve sıkma 76 mm üzeri: kesilmiş meyve girişi
- **Atık Haznesi:** 25 portakala kadar atık çekmecesi-doluluk uyarısı

ORANGENIUS

- **Sıkım Hızı:** Dakikada 21 portakal (≈70–90 L/saat verim)
- **Verim:** Meyve ağırlığının %40–45'i oranında meyve suyu sağlar
- **Meyve Çapı:** 60–82 mm
- **Atık Haznesi:** 30 portakala kadar atık çekmecesi-doluluk uyarısı

OR M5

- **Sıkım Hızı:** Dakikada 23 portakal (≈70–90 L/saat verim)
- **Verim:** Meyve ağırlığının %40–45'i oranında juice sağlar
- **Meyve Çapı:** 60–82/90 mm
- **Entegre hızlı temizlik sistemi**
- **Atık Yönetimi:** Arttırılaabilir atık haznesi; posayı reddeden sistem ("peel-oil contamination free")

*Expressa Evolution

*Orangenius

*OR M5

Model	Kapasite	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
EXPRESSA EVOLUTION	14 adet/dak	220V – 1N	100 W	220 x 440 x 750	10	2.350
ORANGENIUS	22 adet/dak	220V – 1N	200 W	280 x 610 x 710	31	5.020
OR M5	23 adet/dak	220V – 1N	200 W	410 x 590 x 750	45	7.000
EXPRESSA POSA KİTİ	-	-	-	-	-	243
ORANGENIUS POSA KİTİ	-	-	-	-	-	356

ORANGENIUS & OR M5

Mod.42.6

KATI MEYVE SIKMA MAKİNESİ

JUICEMASTER® PROFESSIONAL

Genel Özellikler

JuiceMaster Professional Mod. **42.6,** tamamen paslanmaz çelik gövdeye sahip, "Swiss technology – made to last a lifetime" felsefesiyle tasarlanmış profesyonel bir santrifüj meyve sıkacağıdır.

7,5 cm çaplı geniş besleme hunisiyle bütün meyve ve sebzeleri doğrudan sıkabilir, 6 300 devir/dakika hız kontrolüyle 240 W (240 V) nominal, maksimum 800 W güce ulaşan hava soğutmalı motoru sayesinde yüksek miktarda ürün işleyebilir.

Ayrıca otomatik posayı dışarı atma, turbo temizleme anahtarı, emniyet mandalı kilidi, parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir polis karbonat kapak ve 3,25 L posalı hazneyle kesintisiz 24 saat çalışma performansı sağlar.

Tüm bu teknik donanım, CE/UL/CSA sertifikalarıyla desteklenmiştir.

*42.6

Teknik Özellikler

- **Motor Gücü:** Nominal 240 W, maksimum 800 W (hava soğutmalı)
- **Çalışma Hızı:** 6.300 devir/dakika
- **Besleme Ağzı Çapı:** 75 mm – bütün meyve ve sebzeler doğrudan sıkılabilir
- **Posa Atımı:** Otomatik dışarı atım sistemi ile kesintisiz çalışma
- **Posa Haznesi:** 3,25 litre – geniş hacimli atık deposu
- **Temizlik Özellikleri:** Turbo temizlik anahtarı, bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar
- **Gövde Malzemesi:** Tamamen paslanmaz çelik gövde, dayanıklı polikarbonat kapak
- **Güvenlik Sistemi:** Mandallı emniyet kilidi ile güvenli kullanım
- **Sertifikalar:** CE, UL, CSA – uluslararası güvenlik ve kalite belgeleri

MOD.42.6

Model	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Fiyat (€)
42.6	220 V - 1N	800 W	190 x 310 x 380	600

MIX-2010/A

BAR MİKSERİ

Genel Özellikler

Artemis Mix-2010/A , yüksek yoğunluklu **ABS gövdesi,** 350 W güçlü **İtalyan motoru** ve 15.000–22.000 RPM hızıyla ev ve küçük işletmeler için ideal kokteyl, frappe ve milkshake karıştırıcıdır.

Çelik hazneli ve 900 ml kapasiteli tasarımı, çift hız kontrollü (I/II) su geçirmez anahtarıyla birlikte üç modda çalışma (manuel, otomatik, süper otomatik) sunar.

Avrupa normlarına uygun CE, EMC ve LVD sertifikalı ürün; "süper otomatik" modda portatif fincan veya buzlu kapları algılayan mikrokontrol anahtarı sayesinde hazne konulduğunda çalışmaya başlar ve hazne kaldırıldığında durur.

Teknik Özellikler

- **Gövde Malzemesi:** Yüksek yoğunluklu ABS plastik
- **Hazne:** 900 ml, paslanmaz çelik
- **Hız Aralığı:** 15.000 – 22.000 devir/dakika (RPM)
- **Hız Kontrolü:** 2 kademeli (I / II)
- **Güvenlik:** Su geçirmez anahtar, mikrokontrol sensörü
- **Sertifikalar:** CE, EMC, LVD
- **Renk Seçenekleri:** Gri, kırmızı, krem, siyah

MIX-2010/A

Model	Kapasite (Lt.)	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
Mix - 2010/A	1,2	220V - 1N	350 W	180 x 245 x 460	6	385

SC-5 LUX

SICAK ÇİKOLATA MAKİNESİ

Genel Özellikler

Myco **SC-5 Lux**, 5 litrelik haznesiyle sıcak çikolata ve sahlep gibi yoğun kıvamlı içeceklerin hazırlanması ve servisinde profesyonel kullanım için tasarlanmış yüksek performanslı bir makinedir.

Paslanmaz çelikten üretilen gövde ve iç hazneleriyle uzun ömürlü ve hijyenik kullanım sunar.

Gelişmiş ısıtma sistemi, içeceklerin ideal sıcaklıkta korunmasını sağlarken, otomatik karıştırma mekanizması kıvamın homojen olmasını ve tortu oluşumunun önlenmesini garanti eder.

Dijital sıcaklık kontrolü, kolay kullanım ve çıkarılabilir parçalarla pratik temizlik imkanı sunar.

Ayrıca, enerji verimliliği için otomatik bekleme modu ve aşırı ısınmaya karşı güvenlik özellikleri mevcuttur.

Kompakt ve şık tasarımıyla kafe, restoran ve otel gibi profesyonel alanlarda kullanım için idealdir.

*SC-5 LUX Altın

Teknik Özellikler

- **Kapasite:** 5 litre
- Paslanmaz çelik gövde
- Otomatik karıştırma
- Dijital sıcaklık kontrolü
- Enerji tasarruflu otomatik bekleme modu
- Aşırı ısınma koruması
- **Renk Seçenekleri:** Siyah / Beyaz / Altın

*SC-5 LUX Siyah

*SC-5 LUX Beyaz

Model	Kapasite	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat ($)
SC-5 LUX	5	220V – 1N	1,2 kW	260 x 320 x 495	7	713
SC-5 LUX GOLD	5	220V – 1N	1,2 kW	260 x 320 x 495	7	915

SC-5 LUX

Buz Makineleri

SS SERİSİ

KÜP BUZ MAKİNELERİ

ICETECH
ICE MAKERS

Genel Özellikler

Profesyonel uygulamalar için tasarlandı: Bar, restoran, pub ve oteller gibi sektörler için geliştirilmiş ve yüksek performanslı küp buz üretimi sağlar.

Lezzetli, yavaş eriyen "gourmet" buz: 22 g (M) tam küp buz üretir; bu küpler yavaş eriyerek içeceklere daha uzun süre soğukluk ve berraklık sağlar.

Dayanıklı ve hijyenik gövde: Dış yüzeyi AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir; entegre kapak, kolay temizlik ve hijyen sunar.

Üstün yalıtım performansı: HCFC içermeyen poliüretan köpük izolasyon, enerji verimliliği sağlar ve buz kalitesini uzun süre korur.

Kireçlenmeyi önleyici sprey sistemi: ICE TECH patentli esnek nozüller sayesinde, su püskürtme sistemi tıkanmadan çalışır, bakım kolaylığı sağlar.

Sessiz ve verimli çalışma: Su temas noktaları optimize edilmiştir; sürtünme azaltılarak, düşük gürültü seviyesiyle çalışır.

Dayanıklı mekanik kontrol: Zamanlayıcı kontrollü ve termostatlı sistemle basit, güvenilir kullanım; harici açma/kapama anahtarı vardır.

Zorlu ortamlara uygun: Tropik iklim sınıfı "Class T"; çalışabileceği ortam sıcaklığı 5–43 °C, su sıcaklığı 5–38 °C, su basıncı 0,7–6 bar.

Enerji ve çevre dostu: ISO 9001, CE sertifikaları; R452A / R290 çevre dostu soğutucu gazlar; su ve enerji tasarrufu optimize edilmiştir.

*35 (Ø) x 35 (22 Gr.)

*26 x 36 x 23 (14 Gr.)

SS SERİSİ

*SS 25

*SS 35

*SS 45

*SS 60

*SS 80

*SS 135

Model	Kapasite (kg/24 Saat)	Hazne Kapasitesi (Kg)	Buz Boyutu	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
SS 25	22	6	26 x 36 x 23 (14 Gr.)	360 W	350 x 470 x 590	34	1.408
SS 35	33	15	35 (Ø) x 35 (22 Gr.)	400 W	435 x 605 x 695	42	1.554
SS 45	42	15	35 (Ø) x 35 (22 Gr.)	450 W	435 x 605 x 695	44	1.770
SS 60	54	30	35 (Ø) x 35 (22 Gr.)	460 W	515 x 645 x 840	54	2.000
SS 80	75	40	35 (Ø) x 35 (22 Gr.)	720 W	645 x 645 x 870	64	2.585
SS 135	119	60	35 (Ø) x 35 (22 Gr.)	1,15 kW	930 x 565 x 915	134	3.408

FD / HD SERİSİ

KÜP BUZ MAKİNELERİ

ICETECH
ICE MAKERS

Genel Özellikler

Yarım ve tam küp buz üretimi: HD/FD serisi, 6 gram ağırlığında yarım küp (Half Dice) ve 12 gram ağırlığında tam küp (Full Dice) buz üretme kapasitesine sahiptir.

Sağlam paslanmaz çelik gövde: AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş, güçlü dört kolonlu dayanıklı çelik çerçeveye sahiptir.

Kolay temizleme: Entegre temizlik anahtarı sayesinde, soğutma olmadan kireç çözücü ürünlerle (Calklin veya benzeri) suyun devri sağlanabilir.

Kolay servis ve bakım: Tüm paneller ayrı ayrı sökülebilir; servis ve kurulumda kolay erişim imkanı sunar.

Patentli sağlam kapı sistemi: Paslanmaz çelikten yapılmış, ITV tarafından patentlenmiş dayanıklı kapı açma ve amortisör sistemi bulunur.

Akıllı ön havalandırma sistemi (SFVS): Üniteye gömme (built-in) kurulum imkanı sağlayan ön-arka havalandırma sistemi mevcuttur.

Elektronik kontrol sistemi: Makinenin performansını optimize eder ve aşırı iklim koşullarına uyum sağlar.

Çevre dostu soğutucu gaz: Düşük küresel ısınma potansiyeline sahip doğal gaz R290 kullanılarak enerji tüketimi azaltılmıştır.

LED Açma/Kapama anahtarı: Elektronik kart ünitenin alt kısmına monte edilmiştir.

Tropikal iklim sınıfı (Class T): 105 mm ile 155 mm arasında ayarlanabilir ayaklarla, 5–43 °C ortam sıcaklığı ve zorlu iklim koşullarına uygundur.

***HD 6gr**
23 mm (W) x 11 mm (D) x 26 mm (H)

***FD 12gr**
26 mm (W) x 23 mm (D) x 26 mm (H)

FD / HD SERİSİ

Model	Kapasite (kg/24 Saat)	Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
HD/FD-70	76	20	358 W	535 x 595 x 789	53	2.770
HD/FD-150	145	45	700 W	762 x 762 x 832	74	4.050
HD/FD-215	212	Haznesiz	1,4 kW	762 x 620 x 500	85	4.000
HD/FD-415	403	Haznesiz	1,9 kW	762 x 620 x 760	110	5.550
SILO-200	220	-	-	762 x 819 x 1071	56	1.962
SILO-400	400	-	-	1219 x 819 x 1071	75	2.308

CD & GR SERİSİ

KAR BUZ MAKİNELERİ

ICETECH ICE MAKERS

Genel Özellikler

Gelişmiş Granül Buz Teknolojisi: CD serisi, %20 nem oranına sahip "pearl" tipi yumuşak ve uzun süreli buz üretirken, GR serisi %25 nem oranıyla daha kuru granül buz üretir.

Paslanmaz Çelik Yapı: AISI 304 kalite paslanmaz çelik gövde, gıda ile temas için uygundur ve uzun ömürlüdür.

Yüksek Performanslı Evaporatörler: Her iki seri de yüksek verimli, dikey silindirik evaporatörler ve yüksek performanslı vida konveyörleri ile donatılmıştır.

Geniş Çalışma Aralığı: CD serisi 10–43°C ortam sıcaklıklarında, GR serisi ise 10–43°C ortam ve 5–38°C su sıcaklıklarında çalışabilir.

Enerji Verimliliği: Yüksek kaliteli izolasyon ve enerji verimli tasarım sayesinde düşük enerji tüketimi sağlanır.

Çevre Dostu Soğutucu Akışkanlar: CD serisi R290, GR serisi ise R452A ve R290 soğutucu akışkanları kullanır.

Kompakt ve Modüler Tasarım: CD serisi kompakt yapısıyla sınırlı alanlarda kullanım için uygundur, GR serisi ise modüler yapısıyla büyük kapasiteli sistemler için esneklik sunar.

Tropikal iklim sınıfı (Class T): 105 mm ile 155 mm arasında ayarlanabilir ayaklarla, 5–43°C ortam sıcaklığı ve zorlu iklim koşullarına uygundur.

*CD

*GR

CD / GR SERİSİ

*GR-220

*GR-400

*CD-90

Model	Kapasite (kg/24 Saat)	Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
CD-90	85	20	533 W	465 x 595 x 790	58	3.539
GR-220	220	Haznesiz	780 W	515 x 550 x 575	85	4.616
GR-400	390	Haznesiz	1,3 kW	675 x 550 x 660	110	6.285
SILO-200	220	-	-	762 x 819 x 1071	56	1.962
SILO-400	400	-	-	1219 x 819 x 1071	75	2.308

CDN & GRN SERİSİ

PARÇA (NUGGET) BUZ MAKİNELERİ

ICETECH
ICE MAKERS

Genel Özellikler

Yüksek Kuruluk Seviyesi: Her iki model de yaklaşık %90 kuruluk oranına sahip granül buz üretir, bu sayede buzlar uzun süre dayanır ve çeşitli uygulamalarda üstün performans sağlar.

Paslanmaz Çelik Gövde: AISI 304 kalite paslanmaz çelik yapı, hijyenik ve dayanıklı kullanım sağlar.

Enerji Verimli Soğutucu Akışkan: Her iki model de çevre dostu ve yüksek verimlilik sunan R290 doğal gaz soğutucu kullanır.

Hava Soğutmalı Sistem: Kompakt ve dayanıklı hava soğutmalı tasarım ile kolay montaj ve bakım imkanı.

Geniş Çalışma Koşulları: 10-43°C arasında ortam sıcaklığı, 5-38°C su sıcaklığı ve 0,7-6 bar su basıncı aralığında güvenilir çalışma sağlar.

Elektrik ve Güç: CDN 95 tek fazlı 230V/50Hz, 750 W güç tüketimi ile küçük ve orta ölçekli işletmeler için ideal;

GR 310N ise üç fazlı 230/400V/50Hz, 1800 W güç tüketimi ile yüksek kapasiteli ihtiyaçlara yanıt verir.

Kompakt Boyutlar ve Dayanıklılık: Her iki model de kullanım alanına uygun kompakt boyutlara ve sağlam yapıya sahiptir.

Ürün ölçüleri

CDN / GRN SERİSİ

*GRN-310

*CDN95

Model	Kapasite (kg/24 Saat)	Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
CDN-95	95	20	0,5 kW	465 x 595 x 784	58	4.500
GRN-310	335	Haznesiz	1,4 kW	559 x 622 x 712	84	8.054
SILO-200	220	-	-	762 x 819 x 1071	56	1.962

NG 2CUBE

KÜP BUZ MAKİNESİ

ICETECH
ICE MAKERS

Genel Özellikler

Buz Tipi: 90 gram ağırlığında, şeffaf ve katı kristal buz küpleri üretir.

Çevre Dostu: Düşük küresel ısınma potansiyeline sahip çevre dostu R290 doğal gaz kullanımı ile yüksek enerji verimliliği.

Soğutma Sistemi: Hava soğutmalı sistem sayesinde kompakt kurulum ve yüksek performans.

A3S Anti-Scale Spray Sistemi: Patentli esnek nozullar ile kireç birikimini minimuma indirir, böylece makinenin verimli çalışmasını garanti eder.

EASI (Easy Access for Service & Installation): Tüm panellerin bağımsız olarak sökülebilmesi sayesinde kolay servis ve hızlı kurulum sağlar.

STIF (Strong Inox Frame): Sağlam ve dayanıklı AISI 304 paslanmaz çelik çerçeve, uzun ömürlü kullanım sunar.

SFVS (Smart Front Ventilation System): Ön havalandırma sistemi ile entegre kurulumlarda üstün performans.

Never Stop Motor Pompa: Sızdırmaz ve dayanıklı motor pompa, özellikle sert sularda uzun ömürlü kullanım imkanı sağlar.

***2CUBE 90gr**
*50 mm x 50 mm x 50 mm

NG 2CUBE

Teknik Özellikler

- Yaklaşık %90 oranında kuru buz verimi
- Paslanmaz çelik gövde (AISI 304)
- Optik sensör ile otomatik buz seviye kontrolü
- LED teşhis göstergeleri ile kolay arıza takibi
- Sessiz ve verimli çalışma
- Kolay bakım için ön panel erişimi (EASI sistem)

Model	Kapasite (kg/24 Saat)	Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
NG 2CUBE	29	20	440 W	465 x 595 x 789	45	5.555

ICE TECH DOMO

ANKASTRE BUZ MAKİNESİ

ICETECH
ICE MAKERS

ICE TECH DOMO

Genel Özellikler

Profesyonel Buz Üretimi: ICE TECH DOMO, kompakt tasarımıyla evler, ofisler ve düşük kapasiteli işletmeler için uygun, 22 gramlık yüksek kaliteli küp buzlar üreten profesyonel buz makinesidir.

Spray (Püskürtme) Teknolojisi: Dinamik buz üretim sistemi sayesinde daha şeffaf, kokusuz ve tatsız buzlar elde edilmesini sağlar.

Yüksek Kaliteli Buz: Suyun kalsiyum karbonat oranını azaltarak daha berrak ve kaliteli buz üretimine yardımcı olur.

Verimli Buz Üretimi: Nominal çalışma koşullarında her 35 dakikada 12 adet buz üreterek günlük 14 kg buz üretim kapasitesine ulaşır.

Kompakt ve Ankastre Tasarım: Standart 60 cm genişliğindeki mutfak dolaplarına uyum sağlayan tasarımı sayesinde mutfaklara kolayca entegre edilebilir.

Kolay Havalandırma: Ön ve arka havalandırma sistemi sayesinde mutfak mobilyaları içerisinde kullanıma uygun yapıdadır.

***ICE TECH DOMO 22gr**
*** 35 (Ø) x 35 mm (H)**

Model	Kapasite (kg/24 Saat)	Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
ICE TECH DOMO	14	8	212 W	596 x 578 x 455	40	3.000

Turbo ve Mikrodalga Fırınlar

RCS & RFS

MİKRODALGA FIRINLAR

MENUMASTER® Commercial

Genel Özellikler

Menumaster RFS518TS ve **RCS511TS** modelleri, profesyonel mutfaklar için tasarlanmış dayanıklı ve yüksek performanslı mikrodalga fırınlardır.

Her iki modelde de 34 litrelik geniş iç hacim, programlanabilir dijital panel, paslanmaz çelik gövde ve 60 dakikalık zamanlayıcı bulunur.

RFS518TS, 1800 W gücünde ve çift magnetronludur, döner tablasız yapısıyla yoğun kullanıma uygundur; RCS511TS ise 1100 W gücü ve döner seramik tabanıyla orta ölçekli işletmeler için pratik bir çözümdür.

Teknik Özellikler

RCS511TS

- **Magnetron Sayısı:** 1 adet
- **Mikrodalga Çıkış Gücü:** 1100 W
- **Program Hafızası:** 100 program + 4 aşamalı pişirme özelliği
- **Zamanlayıcı:** 60 dakikaya kadar dijital zamanlayıcı
- **Kontrol Paneli:** Dokunmatik dijital panel, Braille destekli
- **İç Ölçüler (G x D x Y):** 368 mm x 381 mm x 217 mm
- **Frekans yayımı:** Tavandan
- **Gövde Malzemesi:** Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey,düz seramik kaplı iç taban

RFS518TS

- **Magnetron Sayısı:** 2 adet
- **Mikrodalga Çıkış Gücü:** 1800 W
- **Program Hafızası:** 100 program + 4 aşamalı pişirme özelliği
- **Zamanlayıcı:** 60 dakikaya kadar dijital zamanlayıcı
- **Kontrol Paneli:** Dokunmatik dijital panel, Braille destekli
- **İç Ölçüler (G x D x Y):** 359 mm x 413 mm x 226 mm
- **Frekans yayımı:** Tavandan ve tabandan
- **Gövde Malzemesi:** Paslanmaz çelik iç ve dış yüzey, düz seramik kaplı iç taban

*RCS511TS

*RFS518TS

Model	Kapasite	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
RCS511TS	34 Lt.	220V – 1N	1,600 W	559 x 438 x 351	19	1.093
RFS518TS	34 Lt.	220V – 1N	2,700 W	551 x 533 x 365	30	2.370

JET SERİSİ

HIZLI PİŞİRME FIRINLARI

XpressChef™

Genel Özellikler

XpressChefTM JET Serisi fırınlar; 2700 W konveksiyon ve 1400 / 1900 W mikrodalga gücüyle yüksek hızlı ve homojen pişirme performansı sunar.

Yaklaşık **34 litrelik iç hacmi** ile kompakt olmasına rağmen geniş pişirme alanı sunar, **İç kabin ölçüleri:** 330 x 381 x 267 mm

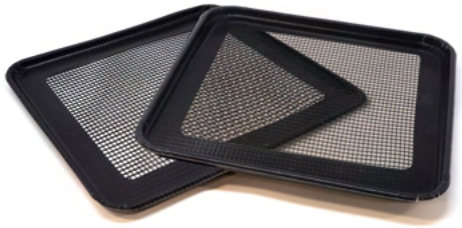
11 güç seviyesi, 4 aşamalı pişirme desteği ve **100 program hafızalı** dokunmatik kontrol paneliyle esnek kullanım sağlar.

JET519V2 modeli entegre katalitik filtre sistemi sayesinde davlumbaz ihtiyacını ortadan kaldırır; böylece her alanda konumlandırılabilir ve işletme maliyetleri düşer.

Smart USB girişi (özel format gerektirmez) ve ACP Menu Management uygulaması ile tarif aktarımı ve menü yönetimi hızlıca yapılabilir.

Gelişmiş **2 magnetron ve 2 dönerli** anten teknolojisiyle frekansı tavandan yayan yapı, klasik yöntemlere göre **5 kat hızlı pişirme** performansına sahiptir ve **2,8" LCD HD** dokunmatik ekranıyla kullanıcı dostudur.

JET SERİSİ



*TB 10

*JR-10

*ST10C

*PA-10R

Model	Ürün Açıklaması	Ölçüler (mm)	Güç		Fiyat (€)
			Mikrodalga	Konveksiyon	
JET514	Katalizatörsüz	489 x 673 x 460	1400 W	2700 W	7.500
JET519V2	Katalizatörlü	489 x 673 x 460	1900 W	2700 W	10.000
TB10	Yapışmaz Basket	-	-		170
ST10C	Pizza Taşı	-	-		308
JR10	Panini Izgarası	-	-		346
PA-10R	Fırın Küreği	-	-		125

MRX-52

HIZLI PİŞİRME FIRINI

XpressChef™

Genel Özellikler

XpressChef MRX-52, yüksek hacimli hızlı pişirme için tasarlanmış, turbo fan teknolojili profesyonel bir fırındır.

Geniş iç hacmi ve çoklu pişirme seçenekleriyle pizza, panini ve çeşitli yiyecekleri hızlı, eşit ve mükemmel kalitede pişirir.

Kullanıcı dostu dokunmatik ekranı ve kablosuz bağlantı özellikleriyle modern mutfaklarda kolay kullanım ve yüksek verimlilik sağlar.

Ayrıca, havalandırma gerektirmeyen kompakt yapısıyla esnek kullanım sunar.

*MRX52

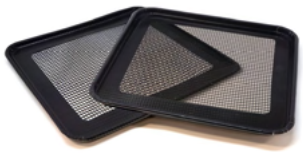
Teknik Özellikler

Hızlı ve üstün pişirme sonuçları:

- Klasik pişirme yöntemlerine göre 15 kat hızlı.
- Donuk ürünleri saniyeler içerisinde çözündürme ve ısıtma.
- Ürünün nemini kaybetmeden pişirme özelliği.
- Mükemmel esmerleşme ve kıtırlık için geliştirilmiş hava akışı.
- 17,2 lt. iç hacim / iç kabin ölçüleri: 312 x 312 x 178 mm
- 4 kademeli pişirme, 11 ayrı güç seviyesi

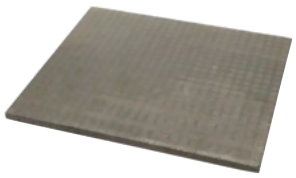
Kullanıcı Arayüzü ve Bağlantı Özellikleri:

- Şık, çağdaş tarz daha büyük 178mm (7") akıllı telefon benzeri ekran.
- **Ekran:** 178 mm (7") True-TouchTM HD dokunmatik ekran
- Wi-Fi, Ethernet ve Smart USB bağlantı seçenekleri
- Dokunmatik ekran ve programlama yazılımı sayesinde 25 dil seçeneği.
- Görsel tabanlı menü seçimi



*TB 10S

*GP10T



*ST10R

*PA-10R

Model	Ürün Açıklaması	Ölçüler (mm)	Güç MikroD.	Güç Mikrodalga	Güç Konveksiyon	Fiyat (€)
MRX52	Katalizatörlü	358 x 743 x 578	2000 W	3000 W	5950 W	13.077
TB 10S	Yapışmaz Basket	-		-		223
ST10R	Pizza Taşı	-		-		170
GP10T	Panini Izgarası	-		-		562
PA10R	Fırın Küreği	-		-		Fırın Fiyatına Dahil

Bulaşık Yıkama Makineleri

CRWD SERİSİ

BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

Genel Özellikler

MYCO bulaşık yıkama modelleri, profesyonel mutfaklar için tasarlanmış, dijital kontrollü endüstriyel bulaşık makineleridir.

Her üç modelde de pratik dijital kontrol paneli, 5 yıkama programı, AISI 304 paslanmaz iç gövde ve entegre drenaj pompası ile

birlikte hijyenik, dayanıklı ve uzun ömürlü bir kullanım sunar.

CWB-1000 modeli giotin tipi tasarımıyla daha büyük hacimli işler için idealdir.

Tüm modeller yüksek sıcaklıkta (85–90°C) durulama yaparak hijyen standartlarını karşılar.

*CRWD-400

*CRWD-500

*CRWD-1000

CRWD SERİSİ

Teknik Özellikler

CRWD-400

- **60 /90/120/180/240 saniyelik 5 program**
- **Drenaj Pompalı**
- **Sepet Ölçüsü:** 40 x 40 cm
- **Yıkama Suyu Sıcaklığı:** 55°C
- **Durulama Suyu Sıcaklığı:** 85°C
- **Kazan rezistansı:** 1,8 kW
- **Boyler rezistansı:** 4,5 kW

CRWD-500

- **60 /90/120/180/240 saniyelik 5 program**
- **Drenaj Pompalı**
- **Sepet Ölçüsü:** 50 x 50 cmYıkama
- **Suyu Sıcaklığı:** 55°C
- **Durulama Suyu Sıcaklığı:** 85°C
- **Kazan rezistansı:** 3 kW
- **Boyler rezistansı:** 4,5 kW

CRWD-1000

- **60 /90/120/180/240 saniyelik 5 program**
- **Sepet Ölçüsü:** 50 x 50 cm
- **Yıkama Suyu Sıcaklığı:** 55°C
- **Durulama Suyu Sıcaklığı:** 85°C
- **Kazan rezistansı:** 4,5 kW
- **Boyler rezistansı:** 9 kW

Model	Kapasite	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
CRWD-400	40 sepet/saat	220V – 1N	4,8 kW	485 x 525 x 780	45	1.539
CRWD-500	40 sepet/saat	220V – 1N	5,2 kW	590 x 610 x 830	60	1.731
CRWD-1000	40 sepet/saat	380V – 3N	12,7 kW	690 x 870 x 1460 (1900)	90	2.350

402202 & 400343 & 505100

BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

Genel Özellikler

Electrolux profesyonel bulaşık yıkama makineleri, ileri teknolojiyle donatılmış hijyen çözümleri sunarak gıda hizmeti sektöründe güvenilirliğiyle öne çıkar.

Yüksek verimli yıkama sistemleri, optimize edilmiş su ve deterjan kullanımı sayesinde hem temizlik performansını artırır hem de işletme maliyetlerini düşürür.

Yeni nesil **NeoBlue Touch** kontrol paneli, tek tuşla sezgisel kullanım ve gelişmiş program yönetimi sunarak, operasyonel verimliliği artırır.

Electrolux, profesyonel mutfaklar için sürdürülebilir, kullanıcı dostu ve akıllı temizlik çözümleriyle öne çıkar.

*402202

Teknik Özellikler

402202

- Dahili drenaj pompası, parlatıcı ve deterjan dispenseri
- 290 mm yükseklikte bardaklar için uygun
- **Yıkama Programı:** 120 sn.
- Çift cidarlı konstrüksiyon
- **Sepet Ölçüsü:** 400 x 400 x 150 mm
- **Boyler kapasitesi:** 5 lt
- **Su sarfiyatı:** 2,3 lt / sefer

*400343

400343

- Drenaj pompalı
- Parlatıcı dispenserli
- Elektronik kumanda paneli, dijital göstergeler.
- Sökülebilir yıkama kolları kolaylıkla temizlenir.
- Çift cidarlı izolasyonlu kapı
- Durulama suyu sıcaklığı: 82,5 °C
- **2 programlı:** 120 sn-240 sn.
- Yüksek performans, düşük sarfiyat.

*505100

505100

- Her döngüde yalnızca 2 litre su ihtiyacı. Dolayısıyla düşük enerji, su, deterjan, parlatıcı tüketimi
- Elektronik kumanda paneli, dijital göstergeler.
- IP25 koruma sistemi ile 6 mm'den büyük canlılara ve katı cisimlere karşı koruma
- Döngülere giyotin kaldırılarak anında müdahale edebilme imkanı
- Durulama suyu sıcaklığı: 84 °C
- Yüksek performans modunda 3 programlı: 45 / 84 / 150 sn, Hijyen modunda 3 programlı 57/84/150 sn
- Otomatik kendini temizleme döngüsü

Model	Kapasite	Elektrik Bağlantısı	Güç	Ölçüler (mm)	Net Ağırlık (Kg)	Fiyat (€)
402202	30 sepet/saat	220V – 1N	3,3 kW	460 x 565 x 715	41	2.193
400343	540 tabak/saat	220V – 1N	3,65 kW	572 x 623 x 830	56	2.790
505100	1.440 tabak/saat	380V – 1N	9,9 kW	746 x 755 x 1549	106	4.577

505100 400343 402202

MYCO

"Benim Şirketim"

Partnerlerimiz

MENUMASTER Commercial

LA CIMBALI

FETCO

XpressChef

SLAYER

STRONGHOLD

ICETECH ICE MAKERS

CASADIO BOLOGNA - 1950

puq

SANTOS

MYPRESSO

PRO-FONDI innovation

ARTEMIS DRINK MIXER

ceado coffee

RONDA STYLE THAT WORKS

Oranfresh

Electrolux

MYCO "Benim Şirketim"

Mayko Endüstriyel
Dayanıklı Tük. Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Sarphan Finanspark, Finanskent,
Finans Cd. No:5/A A Blok Kat:11 D:302
Ümraniye / İSTANBUL