SANREMO

RS Verona

REALTIME STABILITY

Verona RS

SANREMO
COFFEEMACHINES

_Realtime Stability

A sprint of technology





made in italy

SANREMO
COFFEEMACHINES

REALTIME STABILITY
Costanza nella temperatura controllata a livello elettronico (± 0,2° C)

GRUPPO SR 61
Design esclusivo Sanremo che permette un preciso mantenimento della temperatura prescelta

SOFT PRE-INFUSION
Flowactive System: per controllare con precisione portata d'acqua e tempo di pre-infusione

POWER DRY STEAM
Vapore ad alta prestazione ideale per "Latte Art"

ENERGY SAVING SYSTEM
EnergySavingSystem per un risparmio energetico del 30%



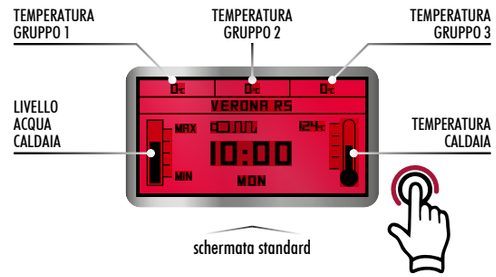
CERTIFICAZIONI
Certificata e omologata WCE

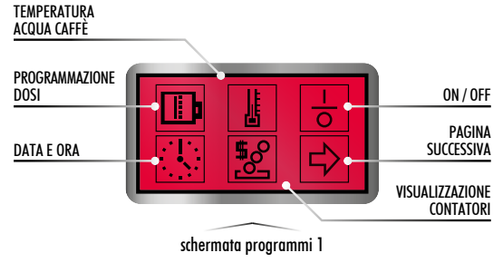
Display singolo gruppo:

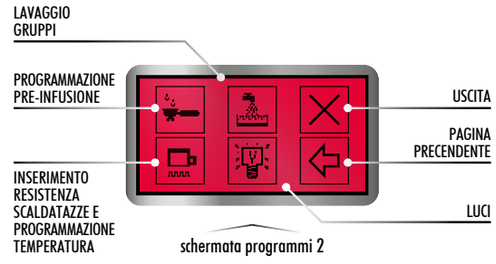


DISPLAY MULTIFUNZIONE

Display touch:







_Caratteristiche

CALDAIA CAFFÈ IN ACCIAIO INOX
Garantisce una ottima stabilità e precisione termica, unita alla resistenza ad ossidazioni e calcare.

ACQUA CALDA DI INFUSIONE MISCELATA PER TÈ E TISANE
Miscelazione istantanea di acqua fresca / acqua calda per una migliore qualità chimica ed organolettica.

REGOLAZIONE INDIPENDENTE T ACQUA CAFFÈ
Massima precisione e costanza di temperatura in erogazione.

AUTOLIVELLO ELETTRONICO
Tramite una sonda di livello elettronica la caldaia viene riempita e mantenuta al giusto livello di riempimento in maniera automatica.

PRE-INFUSIONE ELETTRONICA PROGRAMMABILE
Gestione della portata d'acqua sulla polvere caffè con precisione di 0,1 sec.

RELÈ STATICO TEMPERATURA CALDAIA
Permette di regolare con la massima precisione la temperatura desiderata.

LANCE VAPORE INOX "COLD TOUCH"
Lance anti scottatura anche in condizioni di uso prolungato. Montano terminali vapore per alte prestazioni "Latte art".

Verona RS
Link al sito web

TEMPERATURA SCALDATAZZE REGOLABILE
Consente di avere le tazze alla temperatura ottimale nelle diverse condizioni di lavoro.

ILLUMINAZIONE LED DEL PIANO LAVORO
Consente di lavorare efficacemente in qualsiasi condizione di illuminazione ambientale.

DISPLAY MULTIFUNZIONE
Permette di monitorare il corretto funzionamento della macchina e poter programmare le principali funzioni.

MANOMETRO DOPPIA LETTURA
Consente di controllare contemporaneamente la pressione in caldaia e la pressione di erogazione caffè.

CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA
Processo per la pulizia dei gruppi caffè.

ENERGY SAVING SYSTEM
Coibentazioni e smart energy managment per risparmiare fino al 30% di energia.

POMPA VOLUMETRICA AD ALTE PRESTAZIONI
Pressione costante anche con uso prolungato e contemporaneo di più gruppi.

GRUPPO SR 61
Design esclusivo Sanremo che permette un preciso mantenimento della temperatura prescelta.

COMPETITION FILTERS
Design esclusivo Sanremo progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè.

EASY SERVICE
Facile accesso alle parti interne per rapida e semplice assistenza tecnica.

TEMPCONTROL
Per una stabilita' termica molto elevata (± 0.2 °C).

_Optional

AUTOSTEAM
Lancia vapore carattterizzata da un sistema elettronico che consente di montare e/o riscaldare il latte alla temperatura impostata.

POMPA VOLUMETRICA ESTERNA

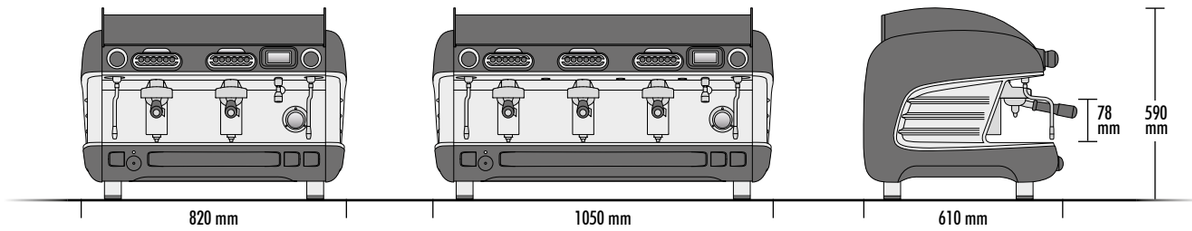
PORTAFILRTI NAKED IN ACCIAIO INOX

TERMINALE VAPORE HIGH POWER
(diametri fori maggiorati)

PORTAFILTRO INOX CON COMPETITION FILTER
Progettati in forma e volume per cogliere al meglio aromi e fragranze del caffè. Design esclusivo Sanremo.

Verona RS

_Modelli



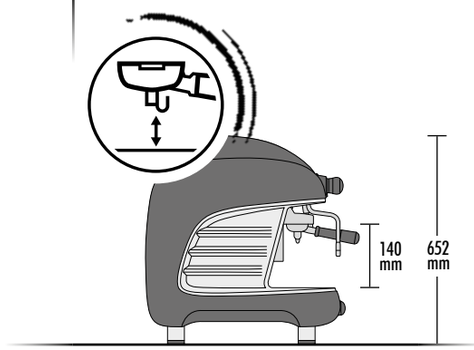
2 gruppi RS
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
2 portafiltri due tazze

3 gruppi RS
2 rubinetti vapore
1 rubinetto acqua
1 portafiltro una tazza
3 portafiltri due tazze



CE

VERSIONE "TALL"



_Dati tecnici

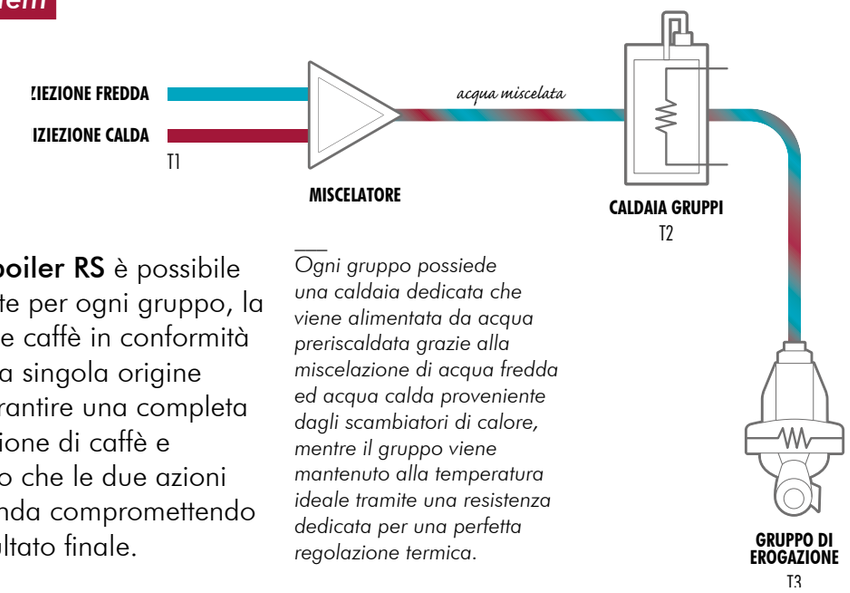
		2 gruppi RS	3 gruppi RS
voltaggio	V	220-240 1N / 280-415 3N	
potenza assorbita	kW	5.6	6.4
capacità caldaia vapore	lt	8.6	14
potenza resistenza caldaia vapore	kW	3.8	3.8
potenza pompa	kW	0.15	0.15
capacità caldaia caffè (0.5)	lt	1	1.5
potenza resistenza caldaia caffè	kW	1	1.5
potenza resistenza scaldatazze	kW	0.2	0.25
peso netto	kg	68	85

_Colori

	Nero	RAL 9005
	Bianco	RAL 1013

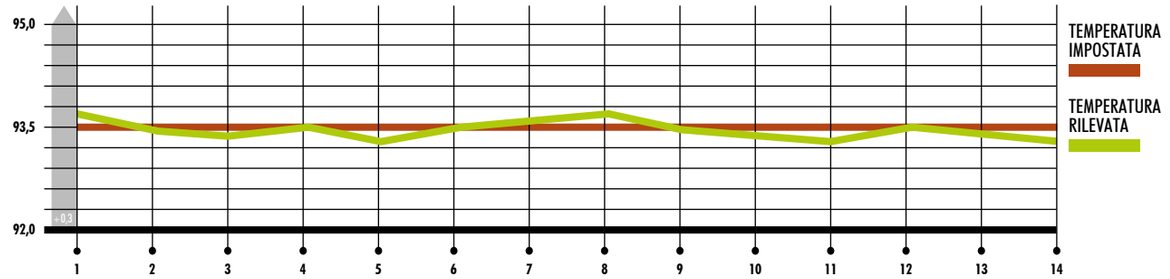
_Tempcontrol

Multiboiler System



Grazie al sistema **Multiboiler RS** è possibile impostare, separatamente per ogni gruppo, la temperatura delle caldaie caffè in conformità con la miscela e/o con la singola origine utilizzata. RS riesce a garantire una completa indipendenza tra erogazione di caffè e vapore, facendo in modo che le due azioni non si influenzino a vicenda compromettendo la buona riuscita del risultato finale.

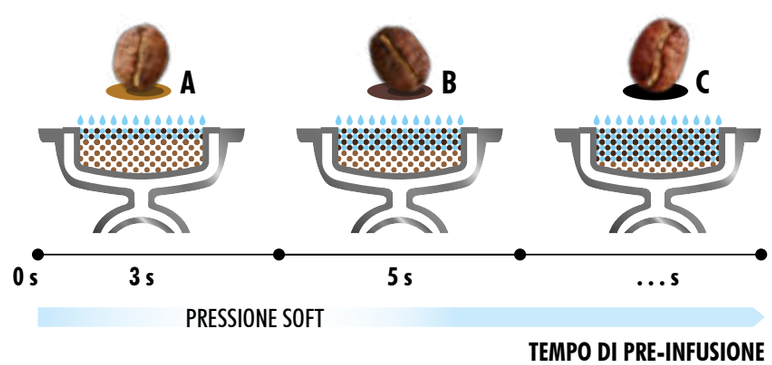
Ogni gruppo possiede una caldaia dedicata che viene alimentata da acqua preriscaldata grazie alla miscelazione di acqua fredda ed acqua calda proveniente dagli scambiatori di calore, mentre il gruppo viene mantenuto alla temperatura ideale tramite una resistenza dedicata per una perfetta regolazione termica.



L'unità di controllo elettronica è dotata di un sistema di gestione della temperatura PID che regola indipendentemente le caldaie caffè ed il riscaldamento dei singoli gruppi.

Grazie a questo sistema viene garantito un altissimo livello di stabilità termica, con una variazione calibrata di ± 0,2°C per una perfetta estrazione del caffè.

_Soft pre-infusion



MISCELA / **A**
MISCELA / **B**
MONO ORIGINE / **C**

La pre-infusione è la prima fase dell'estrazione del caffè: la sua funzione è bagnare e preparare la polvere per la successiva e ottimale estrazione. La pre-infusione permette anche di uniformare la polvere per evitare la formazione di canali preferenziali.

Per maggiori informazioni
sulle nostre macchine da caffè
contattateci all'indirizzo
info@sanremomachines.com

SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO coffee machines s.r.l.
Via Giacomo Bortolan 52
31050 Vascon di Carbonera [TV] – ITALY
T +39 0422 448900
F +39 0422 448935
www.sanremomachines.com