

eC EXPRESSO

BUSINESS LINE COLLECTION



Idéale pour les corners coffee, bars, hôtels, tous les espaces en self-service ...

eC EXPRESSO BUSINESS LINE vous apporte une solution compacte et design pour répondre à toutes les exigences d'un Service Professionnel.

eC EXPRESSO

BUSINESS LINE COLLECTION



INTERFACE CONSOMMATEUR

Une distribution du produit simple et rapide grâce à son clavier capacitif de 12 sélections ; extensible jusqu'à 48 recettes avec la combinaison de pré-sélections : format XL, thé en sachet, Déca...

Un display couleur de 3.5" (avec pack personnalisable) diffuse le mode d'utilisation de la machine, un logo et une image liée à la sélection.

Une animation lumineuse vous permet de suivre l'évolution de la préparation de la boisson.

ENVIRONNEMENT

Façade rétroéclairée basse consommation (LED). Dispositif d'économie d'énergie via la programmation de la mise en veille partielle de la machine.

Consommation d'énergie en conformité avec le protocole EVA EMP.

TECHNOLOGIE

Un rendu boisson de qualité et régulier.

eC EXPRESSO BUSINESS LINE est équipée du groupe d'infusion à dose variable VARIFLEX® (5 à 9 grs) qui permet d'obtenir une large carte de cafés : de l'expresso Italien au café Américain avec un rendu optimal.

Possibilité de travailler en chambre d'infusion de 8 à 15 grs (kit en option) pour la réalisation de double expresso ou grands cafés.

Double sortie de distribution en option.

Le système SPEEDMIX® pour les boissons instantanées vous garantit une crème d'une qualité incomparable.

Plage de fonctionnement et lavage automatique programmables. La maintenance quotidienne est simple et facilitée par le nombre réduit de composants et leur accès aisé.

La programmation de la machine se fait via une clé USB.

BOISSONS GOURMANDES

Fonction Latte macchiato pour la réalisation sans manipulation de boissons à étages ou de préparations de lait semblables au coffee shop.

LE CHOIX DU CONTENANT

Une hauteur de distribution de 15 cm permettant un large choix de contenants, de la tasse au verre à latte macchiato en passant par un pichet Thermos en inox d'1 litre, pour les réunions ou le service petit déjeuner, adapté à l'ensemble de la gamme table top RHEAVENDORS.

ACCESSOIRES

Monétique

Prédisposée pour monnayeur accepteur, ou rendeur (en option), CB, paiement par mobile, jeton, carte ou clé et système RFID/ RHEAVENDORS, en mode exécutif ou MDB.

Modules & Mobiliers

La machine peut être associée au mobilier RHEAVENDORS Coffee Station ou Corner Coffee et la gamme de modules (gobelets de différentes tailles, thé en sachet, couvercle «coffee to go», eau, systèmes de paiements...) pour créer un espace Premium type «tisanerie».

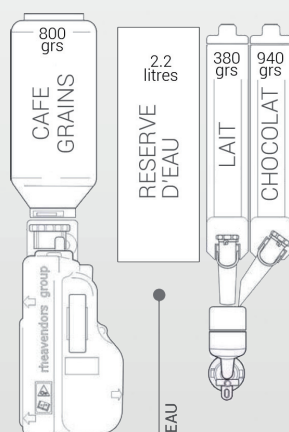
Divers

Kit anti-calcaire, kit autonome.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Sélections	12
Hauteur (mm)	559
Largeur (mm)	318
Profondeur (mm)	551
Poids (kg)	27
Alimentation (W)	1600
Chaudière (cc)	400
Hauteur de distribution (mm)	150
Consommation énergétique	A
Couleur	blanc & noir

CONFIGURATION E3 AUTONOME



CONFIGURATION E3 RESEAU

