

### Machine configuratie en maatvoering



| Super traditional                | E'4m                           |
|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>Capaciteit</b>                |                                |
| Gewicht                          | 104 kg                         |
| Espresso/uur                     | 350                            |
| Heet water/uur                   | 170                            |
| Cappuccino/uur                   | 350                            |
| <b>Stroom</b>                    |                                |
| 1x 220-240V – 16A                | 2800W                          |
| 1x 380-415V – 16A (krachtstroom) | 10200W                         |
| Stroom verbruik 'aan'            | Tot 10200W                     |
| Stroom verbruik 'standby'        | < 2W                           |
| <b>Waterdruk</b>                 |                                |
| 2.5 – 4 bar                      |                                |
| <b>Technische data</b>           |                                |
| Zethuis                          | 2x 24g                         |
| Molen                            | 2x Keramische schijven 64 mm   |
| Bonenhouder                      | 2x 1.5 kg                      |
| Uitgifte hoogte                  | Max. 190 mm                    |
| Thee uitloop hoogte              | 160 mm                         |
| Interface                        | 2x USB, 1x Eth, 1x CCI/CSI/API |
| Koppenwarmer                     | Tot 64 koppen                  |
| Koffie boiler                    | 2x 1.5 L                       |
| Stoom boiler                     | 5.4 L                          |
| Residu lade                      | 700 gr – ca 90 zettingen       |
| Lekbak                           | Standaard                      |
| <b>Water aan-en afvoer</b>       |                                |
| Water                            | RVS flexibele waterslang G3/8" |
| Afvoer                           | Ø22 mm x Ø16 mm x 2m           |

#### Aansluitpunten

##### Totaal benodigd voor installatie

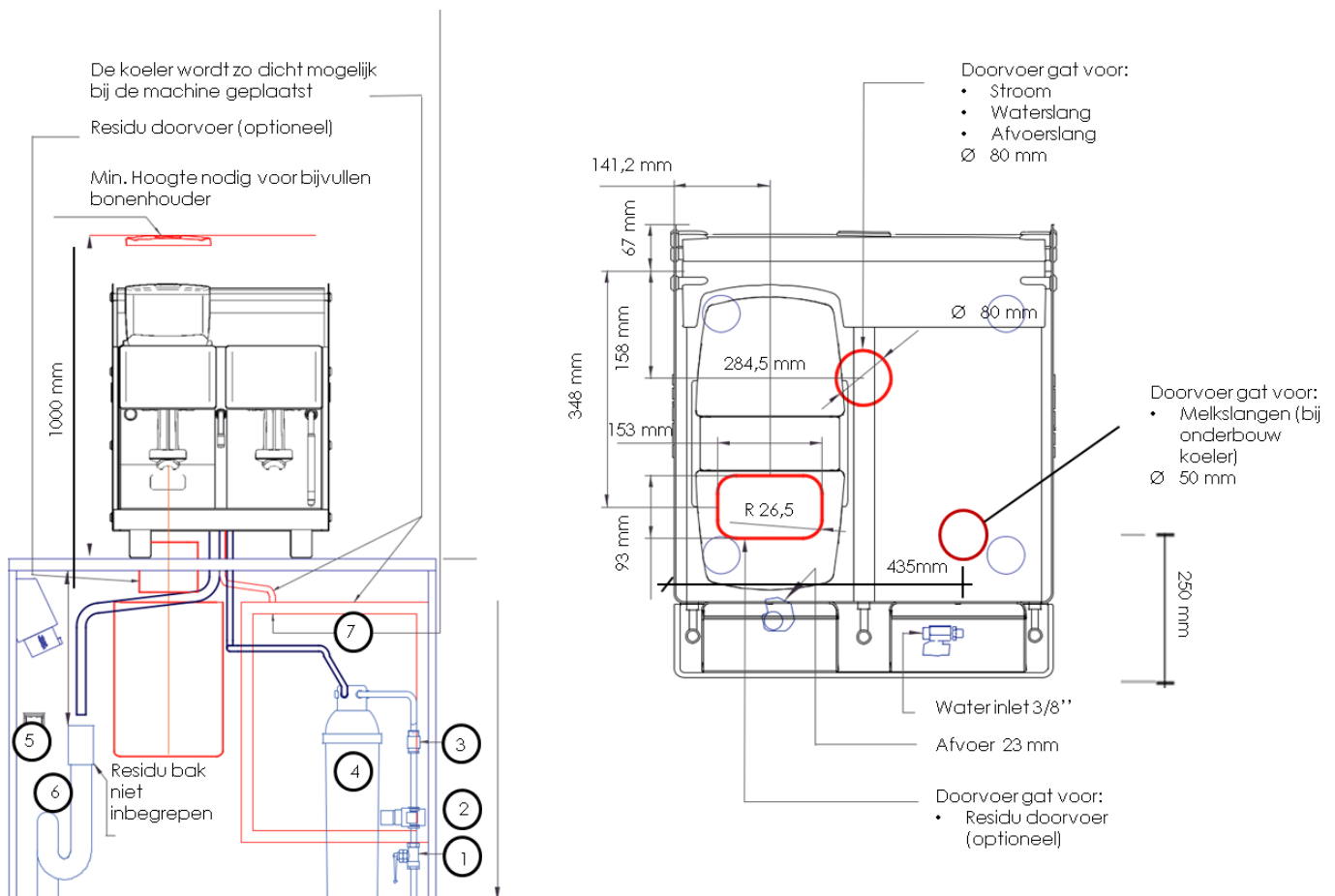
|          |   |
|----------|---|
| Stroom   | 1x 400V/16A – CEE stopcontact – Machine<br>1x 220 – 240V/16A - Koeler           |
| Water    | 1x ¾" – Machine ( 1x water filter)  |
| Afvoer   | 1x min. 32 mm - Machine   |
| Doorvoer | 1x Ø80 mm tbv stroom, water<br>1x Ø50 mm tbv melkslangen (bij onderbouw koeler) |

° Overige doorvoeren zijn optioneel en afhankelijk van uw order samenstelling. Vraag uw adviseur.



## Installatie instructies

|  |  |
|--|--|
| ° stroom, water, afvoer en doorvoergaten zijn geïnstalleerd bij onze aankomst          | ° de locatie is toegankelijk, dus geen drempels, trappen en obstakels en de vloer is vlak. |
| ° de plaatsingslocatie is leeg en schoon   | ° de bar is geschikt om 100 kg te dragen   |
| ° de locatie is bereikbaar voor onze auto met laadklep                                 | ° installatie op een verdieping? Er dient dan een lift aanwezig te zijn.                   |
| ° de opgegeven contactpersoon is op locatie aanwezig bij de installatie                | ° tijdens de installatie dienen er ca. 2 kg verse bonen en 5L koude melk aanwezig te zijn. |
| ° mogen we alleen laden en lossen vóór een bepaalde tijd, geef het a.u.b. aan ons door | ° Residu doorvoer nodig? Vraag naar uw adviseur  |



## Leidingschema - legenda

|   |   |
|---|---|
| 1. Stopkraan                                      | 5. 1x 400V/16A – CEE stopcontact<br>1x 220 – 240V/16A - stopcontact         |
| 2. Waterdruk regelaar ( indien 4.5 bar overtreft) | 6. Afvoer met sifon min Ø 32 mm   |
| 3. Terugslagventiel                               | 7. Onderbouw koeler - deze dient zo dicht mogelijk bij de machine te staan. |
| 4. Waterfilter                                    |   |