

NYHET

Solis
OF SWITZERLAND

SOLIS SE-8

Förstklassig helautomatisk lösning för Specialkaffen.
Bli din egen Barista!

SE-8

Ett enda knapptryck – så otroligt enkelt!



Idealisk för mjölkprodukter

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Café Crème
Varm mjölk
Varm skummad
mjölk
Tevatten



Maskinen som är en aning före sin tid

Den senaste tekniken med funktioner som grundligt testats och nu används i marknadens bästa professionella maskiner. En one-touch manöverpanel av glas gör det ännu enklare att brygga din egen personliga och perfekta Espresso, Cappuccino eller Latte macchiato. Ditt kaffe blir precis som du vill ha det – du är din egen förstklassiga Barista.

Attraktiv design

Designen är modern men ändå tidlös. Glaspanelen gör SE-8 tekniskt och utseendemässigt modernare än andra maskiner på marknaden, som fortfarande använder folieknappar.



Teknisk information

- ◇ Tryckkänslig manöverpanel av glas
- ◇ Upp till 9 möjliga kaffeprodukter, inklusive Cappuccino och Latte Macchiato
- ◇ Professionell bryggenhet
- ◇ Åtkomst till bryggenheten uppiifrån
- ◇ Exakt temperaturkontroll och inställning för jämn bryggtemperatur
- ◇ Kaffe/mjolk utlopp justerbart i höjdläge från 67 – 141 mm
- ◇ Bönbehållare med 250gr kapacitet – alltid fräscha bönor
- ◇ Vattentank med 2,2 liter kapacitet
- ◇ Mycket kompakt (h 400mm x b 305mm x d 443mm)
- ◇ Vikt: 16 kg

Ingen annan Espresso/mjolk-maskin i den här prisklassen erbjuder

- Cappuccino och Latte samt mjölk eller mjölkskum
- Dubbel servering av Espresso, Cafe Creme och Cappuccino/Latte

Allt i ett utloppspip

Serveringsdelen är justerbar i höjd med två separata mjölkutsläpp och två separata kaffeutsläpp. Det är möjligt att brygga 2 portioner samtidigt. Utformningen är speciellt designad för att vara enkel att plocka isär och dela vid rengöring. Du delar den på ett par sekunder med ett lätt fingertryck.

Rengöringsknapp

Man kan välja mellan 4 olika rengöringsprogram. Sköljning vid uppstart och mjölkrengöring tar bara ett par sekunder och slangar samt utloppspipar rengöres med varmvatten från eventuella kafferester och mjölk. För bryggenheten används en rengöringstablett och processen tar 7 minuter. Avkalkningsprogrammet behöver, liksom på andra espressomaskiner, ca 45 minuter.

Aromaknapp

Den gömda aromaknappen tillåter användaren att välja styrka på produkten. Det finns tre lägen. Med ett enkelt knapptryck väljer du mellan normal, mild (15% mindre kaffe) eller stark (15% mer kaffe). Tryck bara på den produkt du önskar och du får ditt kaffe precis som du vill ha det.

Programmering

Grundprogrammering av maskinen utföres vid leveransen enl dina önskemål. Som operatör har du alltid möjlighet att ändra grundläggande inställningar, vattenmängd, kaffemängd, mjölmängd etc. Med ett enkelt tryck på programknappen P kommer du in i inställningarna.

Vattenfilter

Ett kalkfilter medföljer varje maskin. Utbytesfilter kan beställas som tillbehör. Maskinen kan också köras utan filter men måste då avkalkas manuellt.

Tillval

Större bönbehållare planeras.