

UNIC

Rumba

En kompakt automatisk Espressomaskin



1-2-3 koppars doserpanel

En volymetriskt doserande espressomaskin för den kvalitetsmedvetande kunden. En driftsäker och användbar espressomaskin. Rumba har mikroprocessorstyrd doserings- automatik samt av en mekanisk pressostat kontrollerad vattentemperatur. Rumba med tillhörande kalkfilter anslutes direkt till vattenledning. Levereras med vanligt ångrör men kan kompletteras med tre olika Cappuccinatore system. Rumba har ett rejält koppvärmeri på toppen. En infusionskammare garanterar perfekta brygningar kopp efter kopp. Den kraftiga ångpannan (6,3 L) gör det också enkelt att lyckas med mjölkskumningen samt medger också uttag av måttliga mängder tevattnen.



Rumban är lättplacerad tack vara sitt smala utförande

Teflon-
mjölkskummare

Cappuccinatore

Latte-
/Cappuccinatore

TEKNISKA DATA

Mått:	31x51x56 cm (BxHxD)
Utförande:	Rostfritt stål och svart ABS
Stomme:	Emaljerad stålplåt
Vikt:	37kg Transportvikt: 41kg
Ei:	230 V 50Hz 3000W
Ångkapacitet:	0,9 BAR
Värmepanna:	Kopparpanna 6,3L
Vattenansl:	3/8" Ballofix Quickventil
Bryggvatten:	Direktvatten uppvärmt i värmeväxlare
Vattenpump:	Roterande högtryckspump 9BAR bypasskontrollerad
Temperaturkontroll:	Pressostat
Nivåkontroll:	Automatisk vattenpåfyllning
Brygggrupp:	Kromad mässing m infusionskammare
Ångrör:	1st i kromad mässing, ** tillval enligt nedan
Teattnen:	1st i kromad mässing
Filterhållare:	Kromad mässing
Manövrering:	Doserpanel (1-2 koppar stor / liten)*
Dosering:	Volymetrisk doseringsenhet
Kalkfilter:	Jonbytarfilter 8L ingår
Säkerhet panna:	Övertrycksventil & säkerhetstermostat med manuell återställning
Tillval och alternativ	3 koppars brygghandtag *= 1-2-3 koppars doserpanel se bild till vänster **= Teflonångrör/luftinjector (bränns ej o mjölk fastnar ej) Cappuccinatore skummare (endast skummad mjölk) Latte/Cappuccinatore enhet (skummad + uppvärmd mjölk)