



Rumba

CI.-2DCA



En kompakt automatisk Espressomaskin

En volymetriskt doserande espressomaskin för den kvalitetsmedvetande kunden. En driftsäker och användbar espressomaskin. Rumba har mikroprocessorstyrd doseringsautomatik 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 bryggningar kopp efter kopp.



Den kraftiga ångpannan (10 L) gör det också enkelt att lyckas med mjölkskumningen samt medger också uttag av måttliga mängder tevännen.

Rumban är lättplacerad tack vara sitt smala utförande.

Nu med lattebricka som standard.



Teflon-
mjölkskummare



Cappuccinatore



Latte-
/Cappuccinatore

TEKNISKA DATA

Mått:	65x51x56 cm (BxHxD)
Utförande:	Rostfritt stål och svart ABS
Stomme:	Emaljerad stålplåt
Vikt:	55kg Transportvikt: 70kg
Ei:	230 V 50Hz 3000W
Angkapacitet:	0,9 BAR
Värmepanna:	Kopparpanna 10L
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
Tevatten:	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	*= Teflonångsrör/luftinjector (bränns ej o mjölk fastnar ej) Cappuccinatore skummare (endast skummad mjölk) Latte/Cappuccinatore enhet (skummad + uppvärmd mjölk)