



16X2 DIGIT ALFANUMERISK
LCD-DISPLAY.

KNAPPSATS MED 8 UPPLYSTA
TRYCKKNAPPAR.

STORT UPPLYST OMRÅDE FÖR BRANDING MM.

KOPPHYLLA (VIKBAR) (H 106MM).

RYMLIG LEVERANS OMRÅDE (H 170MM) MED
BELYSNING SOM TILVAL.

SPILLBRICKA MED VÄL SYNLIG FLOTTÖR FÖR
"HÖGSTA VATTENNIVÅ".

Gaia

Gaia är snygg och praktisk och gör en god kopp kaffe eller en fantastisk cappuccino för en perfekt början på dagen. Med 3 kanistrar och 8 knapp val så är detta en väldigt mångsidig maskin som passar på en mängd olika platser tex, Hotel, Restaurang och kontor för att nämna några.

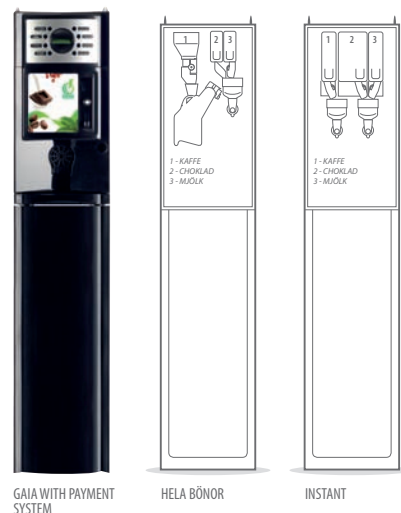
Maskinen finns tillgänglig både som Hela bönor eller Instant och använder samma sofistikerade teknik som dom större maskinerna i våran serie. Vilket borgar för väldig hög driftsäkerhet. Designen med mörka ytor och aluminium liknade färger gör att den ger ett diskret intryck. Med en upplyst Branding plats där det är väldigt enkelt att sätta sin egen prägel på maskinen och även bak upplysta val knappar för mer användarvänlighet. Maskinen klarar av att servera i kanna om man så önskar men tack var utrymmet skapat för detta kan vi även köra i stora muggar såväl som glas. Har man mindre mugg så finns det även en liten hylla för det.

Dimensioner: Höjd: 650mm, Djup:450mm, Bredd: 310mm. Den vridbara kopp hållaren ger möjlighet till optimerad utrymmet och dras tillbaka när användningen av kanna eller stor kopp är önskningsvärd. Ovanpå automaten finns lucka för vatten fyllning, om manuell vattentank, och ett främre lås på dörr till automaten. Hygienisk, bara därför att den är utformat för att vara placerad i inredda miljöer den har en spillbricka på undersidan som förenklar rengöring av eventuellt spillvatten.

På begäran finns även möjlighet att lägga ett rör för avtappning av kaffesump eller koppla den direkt till ett vattenuttag i stället för den rymlig 3,6 liter manuella tank.

Gaia

tekniska egenskaper



| VERSIONER GAIA* | E2S ENKEL VÄRME VATTENANSLUTEN HELA BÖNOR | E2S ENKEL VÄRME MED MANUELL VATTENTANK HELA BÖNOR | E2S DUBBEL VÄRME VATTENANSLUTEN HELA BÖNOR | E2S DUBBEL VÄRME MED MANUELL VATTENTANK HELA BÖNOR | I5S VATTENANSLUTEN INSTANT | I5S MED MANUELL VATTENTANK INSTANT |
|--------------------|---|---|--|--|----------------------------|------------------------------------|
| KAFFEBÖNOR | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - |
| INSTANT KANISTRAR | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| DIMENSIONER | HÖJD 650 mm x BREDD 310 mm x DJUP 450 mm VIKT 22 kg UNDERSKÅP HÖJD 900 mm x BREDD 310 mm x DJUP 450 mm | | | | | |

* Front panel förbered för validator montering finns tillgängligt.

TEKNOLOGI



EGENSKAPER

STRÖMFÖRSÖRJNING

230 Vac – 50 Hz / 120 Vac – 60 Hz

INRE STRÖMFÖRSÖRJNING

Alla inre elektriska komponenter förses med 24Vdc, förutom värmeslingan och fläkten dessa får 230 Vac – 50 Hz eller 120 Vac – 60 Hz

MAX EFFEKT

Espresso värmesläng: 1500 W – 150cc. Extra värmesläng: 1000W – 180 cc för hög kapacitet (långa drycker). Instant värmesläng: 2500W – 3,6L.

VATTEN ANSLUTNING

Koppling = 3/8". Vattentryck = min0.5bar max6.5 bar

KAPACITET

Manuell tank kapacitet: 3,6 L lätt att avlägsna med möjlighet att fylla på vatten utan att öppna dörren.

Spillbricka: 1L lätt att avlägsna med synlig signal vid full spillbricka.

Kaffesump behållare: 50 puckar med automatisk blockering av automaten när man når maximum kaffesump nivå.

PRODUKT KAPACITET

| enkel kanister | gr | cup (12cl) | liter |
|------------------------|---------|---------------------|-------------------------------------|
| Kaffeböner | 0,80 kg | 114 (base 7g/cup) | 14 L Kaffeböner (base 58g/liter) |
| Instant kaffe | 0,35 kg | 195 (base 1,8g/cup) | 23 L instant kaffe (base 15g/liter) |
| Choklad | 1,00 kg | 55 (base 18g/cup) | 6,6 L choklad (base 150g/liter) |
| Mjök | 0,60 kg | 46 (base 13g/cup) | 5,2 L mjök (base 115g/liter) |
| dubbel kanister | | | |
| Instant coffee | 0,70 kg | 390 (base 1,8g/cup) | 46 L instant kaffe (base 15g/liter) |
| Choklad | 2,20 kg | 122 (base 18g/cup) | 14,6 L choklad (base 150g/liter) |
| Mjök | 1,35 kg | 103 (base 13g/cup) | 11,7 L mjök (base 115g/liter) |

REKOMENDERAD DOSERING KAFFE

För ett gott kaffe rekommenderar Bianchi Industry att vi använder 7-8gram kaffe per kopp och att flödet genom kaffet motsvarar en pumptid på 10-13 sekunder.

TIME OF PRODUCTION

| | Hela böner | Instant |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1 kopp (60 ml) | 150 koppar/hour | 240 koppar/hour |
| 1 kopp (120ml) | 105 koppar/hour | 180 koppar/hour |
| 1 bolo (250ml) | 47 bolo/hour | 100 bolo/hour |
| 1 jug (1 liter) | 13 jug/hour | 30 jug/hour |

Bianchi Vending Scandinavia AB · info.se@bianchivending.com

Hantverkaregatan, 3

Box 65,542 21 Mariestad, Sweden

Tel: +46(0)501393230, Fax: +46(0)501393239