

RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY



- Doskonałe espresso, cappuccino, latte macchiato, a teraz także gorąca czekolada – ekspres automatyczny do kawy RQK33 PRO wydobywa z kawy najgłębsze i najbardziej wyrafinowane smaki oraz aromaty. Nowy model RQK33 PRO to synonim profesjonalizmu i wszechstronności, idealny do lokali, restauracji i hoteli!
- Dzięki dwóm pojemnikom na składniki instant, możesz cieszyć się nie tylko wysmienitą kawą, ale także **pyszną gorącą czekoladą**, wszystko za jednym naciśnięciem przycisku
- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorąca czekolada, gorąca, czekolada mleczna, mokka, gorące spienione mleko, gorąca woda oraz kawy podwójne: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji
- Ekspres daje szerokie spektrum możliwości ustawień własnych receptur, np. Cappuccino z kawą bezkofeinową i Cappuccino z kawą 100% Arabica, kawy z mlekiem, mlekiem sojowym, czy mlekiem w proszku - dany program można przypisać pod wybrany pojemnik z kawą lub zbiornik ze składnikiem instant
- Dwa pojemniki na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg każdy, pozwalają na zastosowanie dwóch rodzajów kaw
- Dwa pojemniki instant z jednym mikserem o pojemności 2+1,5l na czekoladę i mleko w proszku
- Zalecana dzienna produkcja to **200 kaw dziennie**, dzięki czemu ekspres idealnie sprawdzi się na stacji benzynowej, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy barach, czyli w miejscach gdzie najbardziej zależy nam na wykonaniu szybkiej i wysmienitej kawy
- Możliwość zapisania do 100 dodatkowych własnych unikatowych receptur z bardzo szerokim spektrum modyfikacji parametrów
- **Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji:** wielkość kawy w ml, moc kawy, długość zaparzania, siła ścisłu krążków kawowych, długość wstępnego zaparzania, ilość pianki mlecznej, ilość spienionego mleka, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, pojemność wody we wstępnym zaparzeniu, czas wydawania mleka, regulacja objętości pianki w napoju
- **Wyposażony w duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz** o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach. Wzbogacony o trójkolorowe oświetlenie ambientowe wzdłuż krawędzi ekranu. Napoje w menu są przedstawione graficznie, co maksymalnie ułatwia

obsługę ekspresu. Na wyświetlaczu możemy ustawić dowolną ilość kaw, które będą dostępne za jednym dotknięciem

- **System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury**
- Dwa młynki z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali (regulowane pokręteł)
- Bardzo cicha praca młynków w porównaniu z innymi modelami dostępnymi na rynku
- Wylewka o wysokości 165 mm z składaną podstawką pozwala na wygodne zaparzanie kawy w filiżankach oraz w wysokich szklankach
- Ekspres idealnie nadaje się do parzenia zielonej herbaty lub innych herbat
- Pojemnik na fusy z czujnikiem pomieści do 40 krążków kawowych z możliwością zastosowania zestawu zsykowego, gdzie krążki kawowe trafiają prosto do pojemnika umieszczonego w szafce pod ekspresem, eliminując częste opróżnianie pojemnika na fusy - idealne zastosowanie dla lokali o dużym ruchu!
- Tacka ociekowa o pojemności 0,6l
- **Możliwość podpięcia ekspresu bezpośrednio do przyłącza wody oraz odpływu, dzięki czemu nie musimy co chwilę uzupełniać zbiornika na wodę**
- **Funkcja telemetrii** w ekspresie pozwala sprawdzać wykonane procesy konserwacyjne w ekspresie i efektywnie zaplanować jego przeglądy techniczne
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie. Animacje instruktażowe i automatyczne powiadomienia, ułatwiają utrzymanie urządzenia w idealnym stanie
- **Wyjmowana grupa zaparzająca 7-14 g** umożliwia regularnie czyszczenie, co znacznie wpływa na dłuższą żywotność urządzenia i jego mniejszą awaryjność
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć
- Możliwość podpięcia do zewnętrznej lodówki na mleko – świeże mleko jest pobierane za pomocą wężyka
- Oddzielna wylewka symultaniczna wody

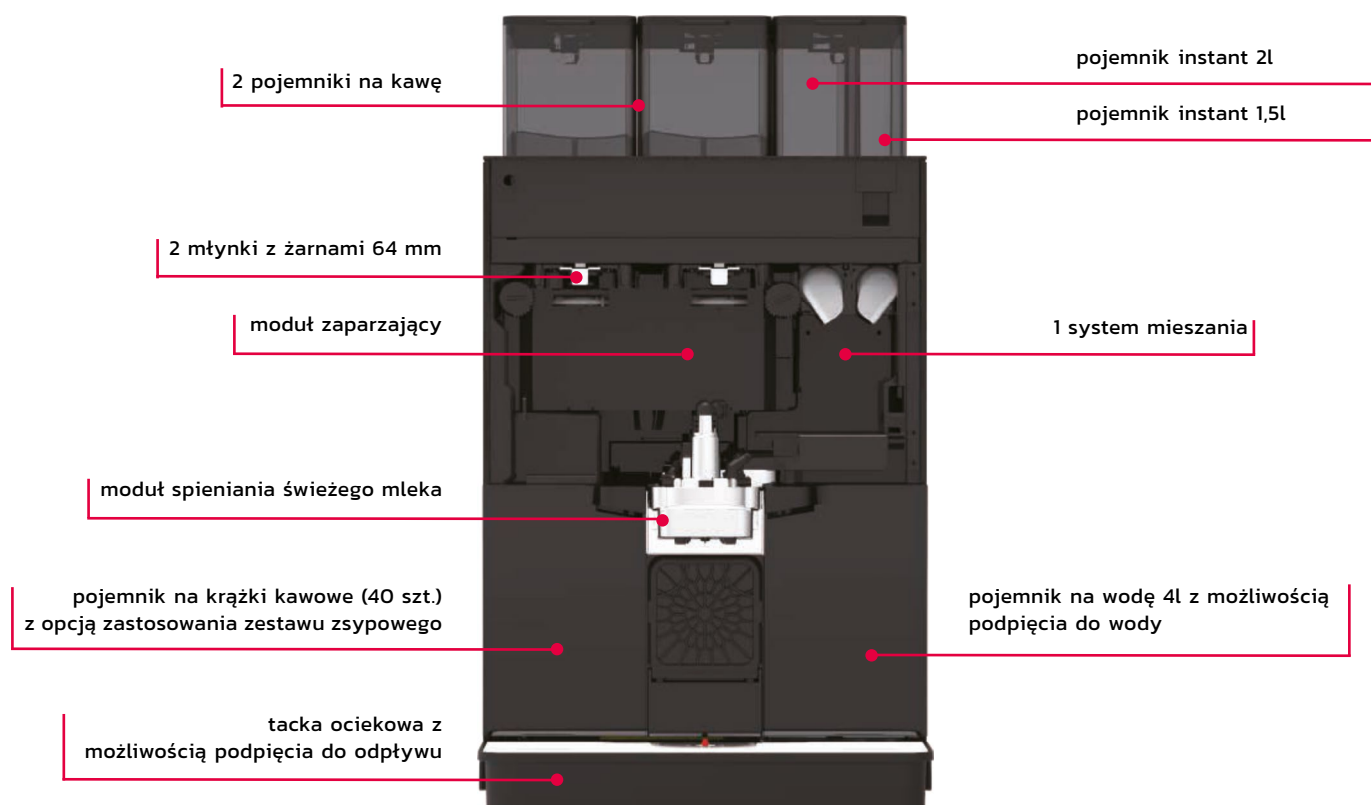
RQK33 PRO

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY



RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY



PODWÓJNY BOJLER ORAZ POMPA

Ekspres RQK33 PRO oferuje podwójny bojler i pompę, zapewniając szybkie parzenie kawy oraz podgrzewanie mleka. Ta konfiguracja utrzymuje stabilną temperaturę dla optymalnej ekstrakcji smaku, jednocześnie zwiększając wydajność ekspresu – idealne rozwiązanie dla dużych biur, stacji benzynowych, czy restauracji



automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie



ciśnienie zaparzania kawy max 19 bar



10,1-calowy ekran dotykowy wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem



regulacja grubości mielenia kawy oraz dozowania ilości składników instant, np. czekolady w proszku



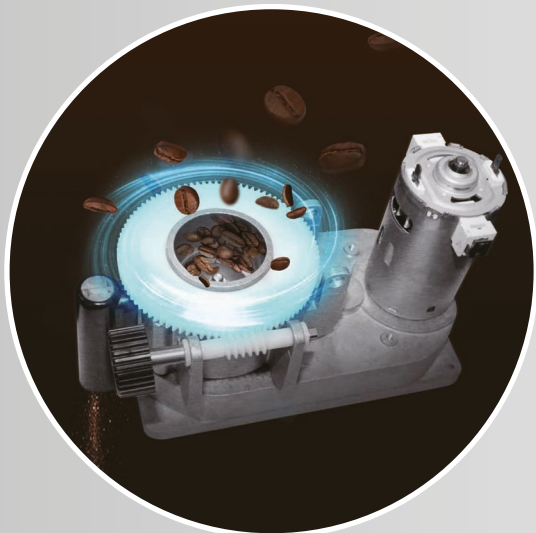
2 młynki do kawy z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm



możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji, zmiany ustawień interfejsu, języka oprogramowania, wgrywania własnych zdjęć oraz filmów

RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY



DOSKONAŁA JAKOŚĆ MIELENIA

Opatentowana technologia

Dwa płaskie młynki żarnowe 64 mm, ze specjalnie wykonanej stali, o wysokiej wytrzymałości

Żywotność młynka: 62 500 cykli mielenia (żywotność żaren 500 kg)

Prosta regulacja stopnia zmielenia kawy - 9 stopni do wyboru

PROFESJONALNY SYSTEM ZAPARZANIA

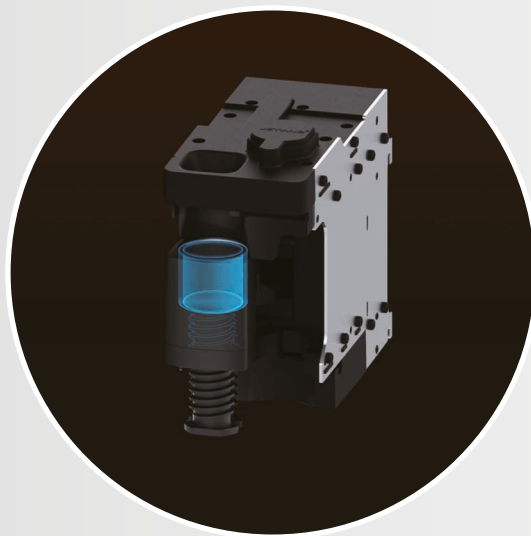
Wymowany moduł zaparzacza

Odłączana komora zaparzania, łatwa do dogłębnego czyszczenia

Funkcja wstępnego zaparzania

Pojemność zaparzacza 14 gr

Funkcja automatycznej dekompresji do usuwania pozostałości kawy



SZYBKI SYSTEM MIESZANIA

Odłączana komora mieszania, łatwa do czyszczenia i konserwacji

Prędkość mieszania do 20 000 obr/min, wystarczająca do szybkiego rozpuszczenia składników instant

Regulowana prędkość mieszania dla różnych receptur (pianka mleczna wymaga wysokiej prędkości, kawa rozpuszczalna i napoje herbaciane wymagają niskiej prędkości)

MODUŁ SPIENIANIA MLEKA

Produkuje gorące mleko/spienione mleko o temperaturze 60°C lub wyższej

Niezależna regulacja objętości pianki w napoju

Czasowe automatyczne czyszczenie układu mlecznego

Konstrukcja zatrzaskowa umożliwia szybki demontaż w celu wyczyszczenia



RQK33 PRO

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

INNOWACYJNY SYSTEM HYDRAULICZNY

Moc grzewcza 2,7 kW, gwarantuje stałą temperaturę wody

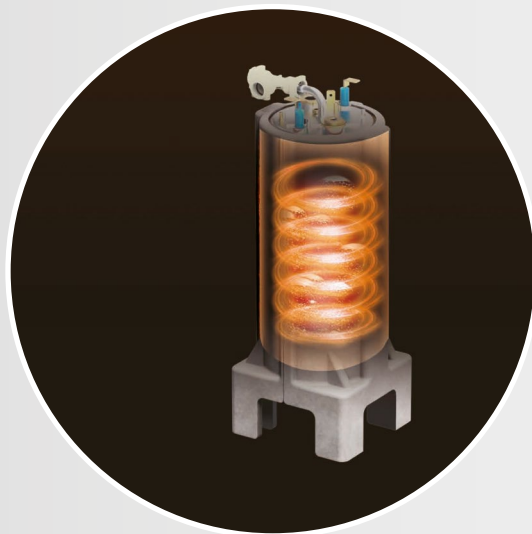
Bojler wysokociśnieniowy Backerths szwedzkiej produkcji
o pojemności 700 ml ze stali nierdzewnej,
tolerancja maks. 25 barów

Profesjonalny wyłącznik bezpieczeństwa EMERSON

STB do kontroli temperatury

Czujnik temperatury/ciśnienia z monitorowaniem w czasie
rzeczywistym OMRON

Wysokociśnieniowa pompa elektromagnetyczna włoskiej
produkcji zapewnia ciśnienie ekstrakcji



INTUICYJNY INTERFEJS



Duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach

Wzbogacony o trójkolorowe oświetlenie ambientowe wzdłuż krawędzi ekranu

Napoje w menu dostępne za jednym dotknięciem

Ekspres posiada wstępnie zaprogramowanych 15 napojów, w tym na bazie czekolady w proszku

Możliwość rozszerzenia menu według własnych preferencji do 100 programów

Program można przypisać pod wybrany pojemnik z kawą lub zbiornik ze składnikiem instant, by otrzymać np. kawę z mlekiem, kawę z mlekiem sojowym, czy mlekiem w proszku

RQK33 PRO

IDEALNY DO HOTELI, STACJI BENZYNOWYCH, DUŻYCH BIUR



PARAMETRY TECHNICZNE

RQK33 PRO

WYMIARY [mm]	350x620x560
WAGA [kg]	35
ZASILANIE	230V
MOC [kW]	2,7
KOLOR	czarny
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA WODĘ [l]	4
WYDAJNOŚĆ [ilość kaw/dzień]	200
WYŚWIETLACZ DOTYKOWY	10,1"
ILOŚĆ ZAPROGRAMOWANYCH NAPOJÓW	15
ILOŚĆ PROGRAMÓW DO ZAPISANIA	100
ILOŚĆ MŁYŃKÓW DO KAWY	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KAWĘ [kg]	2x 1
ILOŚĆ ZBIORNIKÓW INSTANT	2
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKÓW INSTANT [l]	2 + 1,5
POJEMNOŚĆ TACKI OCIEKOWEJ [l]	0,6
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA NA KRĄŻKI KAWOWE [szt]	40
WYSOKOŚĆ WYLEWKI [mm]	165
GRUPA ZAPARZAJĄCA 14g	●
MODUŁ PŁATNICZY MDB	○
ZESTAW ZSYPOWY NA FUSY Z KAWY	●
PODŁĄCZENIE DO WODY I ODPLYWU	●
AUTOMATYCZNY PROGRAM CZYSZCZENIA	●
WEJŚCIA USB	2
POŁĄCZENIE WI-FI	●
CENA	22 400 zł

○ – opcja

● – standard