



Gourmet
Style

L'2c L'2m L'2s L'2ms

Вес	60 кг			
-----	-------	--	--	--

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ДО)

Эспрессо / час (23 сек)	175			
Горячая вода / час (200 мл)	120			
Горячий шоколад / час	120			
Капучино / час (23 сек)	-	120	-	120
Автоматическая регулировка t горячей воды	Да	Да	Да	Да
Everfoam (e'Foam)	-	-	Да	Да
Молочная система с EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Да	-	Да

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Заварочная камера	1 x 24 гр
Кофемолка	До 4х кофемолок, керамические жернова - 64 мм
Дисплей	1 x Touch screen 256 мм (10.1") 1280 x 800 px
Бункер для зерна	До 4х бункеров 2 x 1.2 кг 2 x 0.6 кг
Бункер для шоколада	2 x 1 кг (опция)
Высота группы*	Макс 190 мм
Высота трубки горячей воды*	190 mm
Interfaces	1 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Подогрев чашек	-
Кофейный бойлер	0.6 л
Бойлер пара	0.8 л
Контейнер для жмыха	400 гр

НАПРЯЖЕНИЕ\МОЩНОСТЬ

Потребляемая мощность (режим ожидания)	Менее чем 2 Вт
Потребляемая мощность (машина включена)	До 2300 Вт

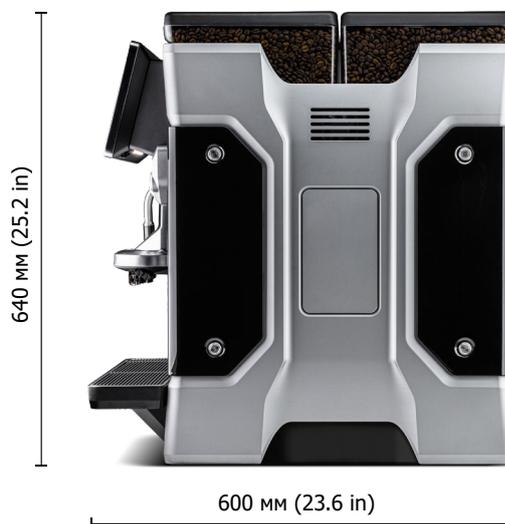
WATER

Трубка входящей воды	Плетеная труба из нерж. стали G3/8" вн. x 2 м
Дренажная трубка	Ø 22 мм x Ø 16 мм x 2 м
Давление	2,5–4 бар (36,3–58 psi) Если давление превышает 4 бара (58 psi) необходимо установить редуктор давления.
Скорость потока	Если скорость основного потока ниже 140 л/ч, существует риск повредить водяной насос.

*измерено от поддона для сбора капель



360 мм (14.2 in)



640 мм (25.2 in)

600 мм (23.6 in)

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Проверьте качество воды и давление
- Определите тип и размер фильтра и проверьте пространство внутри счетчика
- Необходим как минимум фильтр грубой очистки, если вы не используете фильтр комплексной очистки
- Убедитесь, что машина стоит на ровной и устойчивой поверхности.
- Убедитесь что в столешнице есть отверстия необходимого размера
- Убедитесь, подведен ли исправный водопровод к месту монтажа машины
- Убедитесь, что источник питания соответствует местным стандартам.
- Убедитесь, что источник питания соответствует настройкам машины.
- Убедитесь, что машина является единственным устройством на этой линии питания.
- Уточняйте все у заказчика
- Убедитесь, что есть кофе, который в последующем будет использоваться
- Убедитесь, что есть холодное молоко для приготовления напитков
- Проверьте рецепты напитков и размеры чашек
- Проверьте наличие питчера (металлический кувшин для взбитого молока)

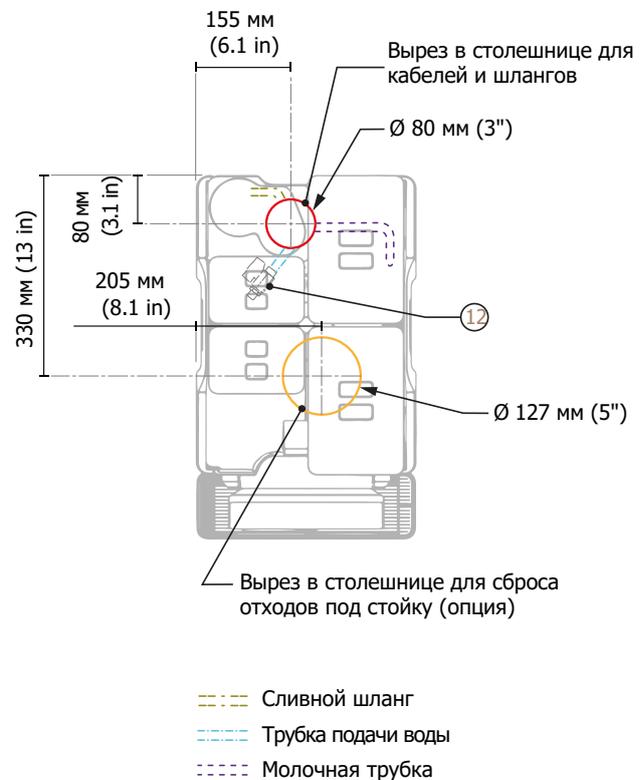
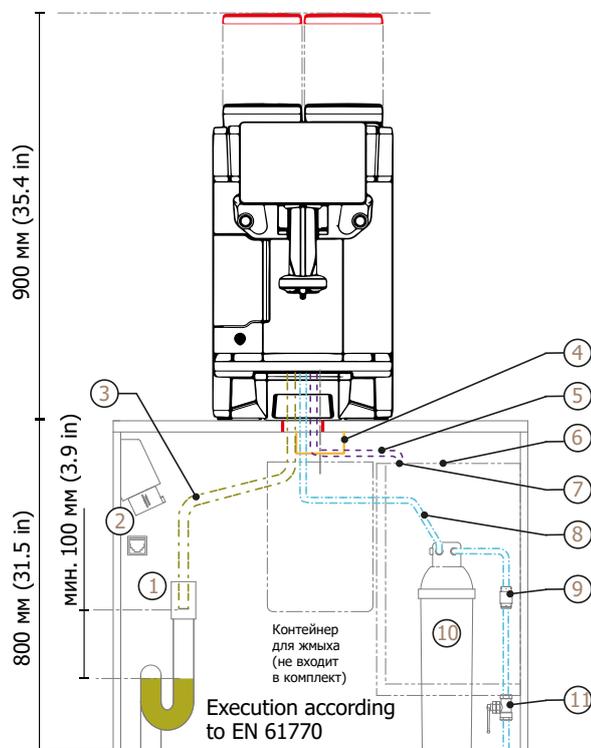
ПОСЛЕ УСТАНОВКИ

- Объясните как производить промывку кофемашины и проинструктируйте персонал как работает кофемашина
- Сохраните данные машины на USB-накопитель и отправьте их на data-upload@eversys.com

ПОДГОТОВКА

- Загрузите список требований перед первым вводом в эксплуатацию здесь: <https://bit.ly/3CQ4zop>
- Загрузите вырез столешницы в масштабе 1:1 здесь: СКОРО.

Мин. высота, необходимая для заполнения/снятия бункера для зерен



1. Слив с сифоном, вход мин. Ø 56 мм.
2. Электрическая розетка в соответствии с местным законодательством и соединением RJ-45 (e'Connect)
3. Сливной шланг - Убедитесь, что выход сливного шланга находится над сифоном, но не в контакте со сточными водами. Шланг должен всегда направлен вниз.
4. Утилизация молотого кофе под столешницу (опция).
5. Обрежьте молочные трубки как можно короче.
6. Установите холодильник как можно ближе к машине.
7. Просверлите отверстие в соответствии с инструкцией производителя холодильника.
8. Плетеная труба из нержавеющей стали G3/8" вн.
9. Установите обратный клапан, соответствующий уровню входящего давления
10. Фильтр комплексной очистки или фильтр грубой очистки как минимум
11. Редуктор давления, только если давление воды превышает 4 бара (58 psi)
12. Вход воды 3/8".

Рекомендации по качеству воды:
 Общая жесткость: 5 - 8° dGH (89-142 ppm)
 Карбонатная жесткость: Max. 6° dKH (107 ppm)
 Значение pH: идеальное 7,0 - 7,2

Your local distributor:

Gourmet Style

sales@gourmetstyle.ru
 8 495 970 17 42

Дополнительные сведения см. в руководстве по вводу в эксплуатацию