

Diamant Pro

Умнее, мощнее, лучше



Сделано на любой вкус

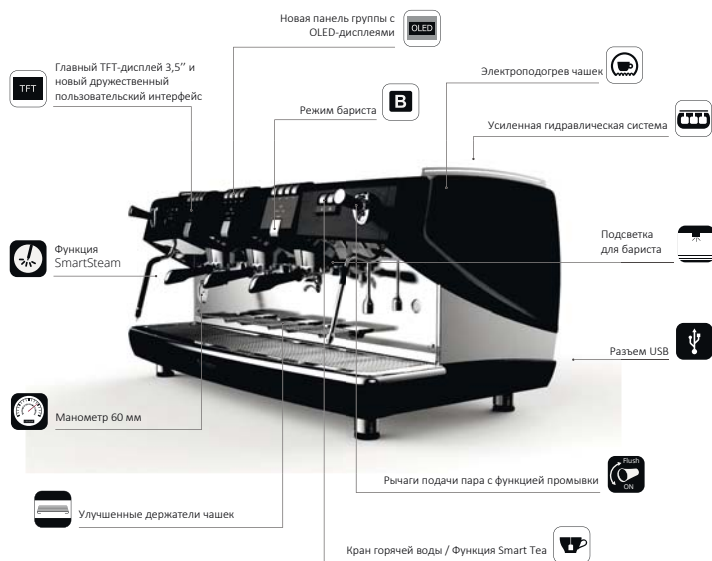
Сделано на любой вкус



Diamant Pro – Умнее, мощнее, лучше

Наша прекрасно изготовленная и самая мощная кофемашинa Espresso была обновлена, чтобы обеспечить бесподобное ощущение от эспрессо.

Благодаря идеальному балансу между самой современной технологией и лучшими традициями эспрессо, мы разработали непревзойденную профессиональную кофемашину, которая отвечает самым высоким стандартам бариста и требованиям очень притязательного рынка кофе.



Гидравлическая система

Проверенная и испытанная гидравлическая система марки Crem (прежняя марка - Exhobar) была усовершенствована, чтобы функционировать еще лучше. Благодаря тщательному исследованию температурной стабильности, ПИД-технология Diamant Pro отличается улучшенной изоляцией и работой трубопроводов, с регулированием постоянной температуры экстракции для обеспечения высокого качества кофе в чашке (*).



Функция Smart Tea

Среди улучшений, внесенных в мультибойлерную систему Diamant Pro, разработанный нами кран горячей воды позволяет настраивать его на определенную температуру для исключения брызг кипящей воды и получения чая превосходного качества.



(*): +/- 0,5° C, для стандартных мультибойлерных моделей Crem.

Электроподогрев чашек

В качестве опции в Diamant Pro предусмотрен верхний подогреватель чашек, который легко регулируется с Главного TFT-дисплея. С идеальной изоляцией от бойлера, вы сможете держать чашки нагретыми до желаемой температуры.

Функция SmartSteam

Diamant Pro предлагает решение для автоматического стимера со встроенным датчиком температуры и усиленным покрытием трубки, позволяющим снизить внешнюю температуру более чем на 20°C. Кроме того, этот полимерный материал превосходно противостоит налипанию, сохраняя чистоту паровой трубки.

Кроме того, конструкция нашей паровой трубки SmartSteam позволяет легко менять насадки режимов turbo (быстрее) и barista (немного медленнее, но с использованием высококачественной пены).

Функции Crem Tech™ SmartSteam

- Рычаг двойного назначения для более легкой и быстрой промывки.
- Регулируемые с главного TFT-дисплея уровни температуры и вспенивания.
- Автоматическая система очистки: регулируется в секундах на ополаскивание и время с момента последнего использования.

Концепция дизайна

Diamant Pro стала элегантнее, чем когда-либо прежде. Ее прочный алюминиевый корпус в сочетании с чистыми линиями и высококачественными элементами дизайна обеспечивают не только впечатляющий внешний вид, но и высокопроизводительные функции, приносящие большую пользу вашему бизнесу, сохраняя при этом превосходное качество в чашке.

- Новые сенсорные панели групп с OLED-дисплеями
- Главный TFT-дисплей 3,5"
- Рычаги подачи пара с функцией промывки
- Подсветка для бариста
- Алюминиевые крышки групп
- Улучшенные держатели чашек
- Фирменный манометр 60 мм
- Подключение USB
- Передний двухпозиционный выключатель
- Алюминиевые ножки



Оптимизация для бариста

В соответствии со стандартами Crem при разработке Diamant Pro мы стремились удовлетворить насущные потребности бариста и включили определенные функции и возможности.



Режим бариста

В этом режиме можно работать с группами и легко предварительно выбирать рецепты с верхней клавиатуры группы. Чтобы запустить порцию, бариста должен всего лишь нажать большую кнопку активации. Бариста может дотянуться до кнопки активации, продолжая вставлять портафильтр, чтобы сделать свою работу еще более комфортной.

Функция легкой промывки

Предварительно выбранная кнопка позволит бариста выполнить двухсекундную промывку, повышая гигиеничность и долговечность.

Подсветка для бариста

Направлена на чашку, предлагая идеальный обзор во время варки.

Рычаги подачи пара с функцией промывки

Потяните рычаг вверх только для промывки; потяните вниз для запуска подачи пара или вспенивания.

e-System

Кофемашина Diamant Pro выделяется среди остальных своей системой **Crem Tech™ e-System** – инновационной электронной платформой, эффективно управляющей всеми функциями с помощью простых в использовании независимых клавиатур и главного TFT-дисплея.

Клавиатуры групп + OLED-дисплеи

Каждая группа имеет свою клавиатуру, позволяющую легко переключаться между традиционным режимом или режимом бариста, а OLED-дисплеи обеспечивают вам соответствующую информацию:

- Время экстракции (секунды)
- Дозировка (мл)
- Температура (°C / °F)
- Режим экономии (ECO) или ожидания (Standby)
- Тревоги

Чрезмерная или недостаточная экстракция
Требуется очистка
Группа перегружена

Главный дисплей

3,5-дюймовый сенсорный TFT-экран с интеллектуальным и дружелюбным пользовательским интерфейсом, который контролирует и информирует вас о перегрузке группы, очистке группы и дополнительных функциях SmartSteam, среди прочего. На дисплее также отображаются три уровня пользовательских настроек: пользовательские / бариста, технические и заводские. В меню Barista вы сможете легко регулировать дозировку, параметры E-Cup (электроподогрев чашки) или Pre-infusion (прединфузия), включать режим ECO (экономия) и т.д.

Клавиатура горячей воды

Для регулирования дозы горячей воды (по времени) (независимый выход / клавиатура - 2 дозы).



Разъем USB

- Разъем USB для легкого обновления прошивки или некоторых параметров.



Технические характеристики



	Diamant Pro 3GR 4B	Diamant Pro 2GR 3B	Diamant Pro 3GR	Diamant Pro 2GR
Высота, ширина, глубина	535, 1090, 630 мм 21, 43, 25"	535, 885, 620 мм 21, 35, 25"	535, 1090, 630 мм 21, 43, 25"	535, 885, 620 мм 21, 35, 25"
Вес	112,5 кг / 248 фунт	91,5 кг / 201,7 фунт	100 кг / 220,5 фунт	82 кг / 180,8 фунт
Электропитание (Электропитание+ОПЦИИ)	380–415 В 3N~6350 Вт 50-60 Гц <i>(O) Функция Smart Steam: 380–415 В 3N~6400 Вт 50-60 Гц</i>	220–240 В 1N~3600 Вт 50-60 Гц <i>(O) Функция SmartSteam: 220–240 В 1N~3620 Вт 50-60 Гц (O) 3 фазы: 380–415 В 3N~4800 Вт 50-60 Гц (O) Функция SmartSteam + 3 фазы: 380–415 В 3N~4850 Вт 50-60 Гц</i>	380–415 В 2N~4350 Вт 50-60 Гц <i>(O) Функция SmartSteam: 380–415 В 2N~4400 Вт 50-60 Гц (O) 3 фазы: 380–415 В 3N~6350 Вт 50-60 Гц (O) Функция SmartSteam + 3 фазы: 380–415 В 3N~6400 Вт 50-60 Гц</i>	220–240 В 1N~3600 Вт 50-60 Гц <i>(O) Функция SmartSteam: 220–240 В 1N~3620 Вт 50-60 Гц (O) 3 фазы: 380–415 В 3N~4800 Вт 50-60 Гц (O) Функция SmartSteam + 3 фазы: 380–415 В 3N~4850 Вт 50-60 Гц</i>
Емкость бойлера(ов)	17,5 л + 3 x 1,5 л	11,5 л + 2 x 1,5 л	17,5 л	11,5 л
Рабочее давление	от 0,8 до 1,2 бар	от 0,8 до 1,2 бар	от 0,8 до 1,2 бар	от 0,8 до 1,2 бар
Подключение воды	Внутренняя резьба 3/8"	Внутренняя резьба 3/8"	Внутренняя резьба 3/8"	Внутренняя резьба 3/8"
Паровые трубки+кран ГВ	2+1	2+1	2+1	2+1
Высота группы	ТА	ТА	ТА	ТА
Одинарный+Двойной портафильтр	1+3	1+2	1+3	1+2

Стандартные функции

- ПИД-УПРАВЛЕНИЕ
- Мультибойлер (ПИД)
- ТА (высокая головка группы)
- Объемное дозирование + дисплей группы
- Кнопка промывки группы
- Главный сенсорный экран
- Автоматический кран дозирования горячей воды
- Краны с рычагом
- Холодные на ощупь паровые трубки
- Функция Smart Tea
- Встроенный ротационный насос
- Камера группы для мягкой прединфузии
- Регулируемая электронная прединфузия
- Общий манометр 60 мм
- Подсветка для бариста
- ECO mode (эко-режим)
- Автоматическое Вкл/Выкл
- Предупреждения об очистке/техобслуживании
- Разъем USB
- Матовый черный цвет корпуса

Поставляемые аксессуары

- Входной шланг 55 см
- 3 глухих портафильтра
- Сливная труба (150 см)
- Насадка SmartSteam с 1 отверстием*
- Насадка SmartSteam с несколькими отверстиями*

(*) Только для машин с опцией SmartSteam.

Опции

- Функция SmartSteam
- Электроподогрев чашек: E-Cup
- Черные тефлоновые паровые трубки
- Брендинг / цветовая персонализация (в подтверждении заказа на покупку - POA)
- 3 фазы для 2GR в одно- и мультибойлерном варианте
- 3 фазы для 3GR в однобойлерном варианте



ПРИМЕЧАНИЕ: Обратитесь к вашему региональному прайс-листу за наличием вариантов / опций и номеров деталей.