

PRIMULATOR



CIŚNIENIOWE EKSPRESY DO KAWY

PRIMULATOR



ENOVA A1
EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY



ENOVA A2
EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY

model	wymiary (sz. x gł. wys.)	zasilanie	moc	grupy	poj. bojlera	dysze pary	dysze gorącej wody
ENOVA A1	400 x 563 x 516 mm	230 V / 50 Hz	3,6 kW	1	5 litrów	1	1
ENOVA A2	716 x 563 x 516 mm	400 V / 50 Hz	5 kW	2	11 litrów	2	1

ZESTAW PROMOCYJNY

EKSPRES DO KAWY FAEMA ENOVA A1
MŁYNEK DO KAWY ENEA ON DEMAND
FILTR DO WODY Z GŁOWICĄ CLARIS S

2.650,-€*

ZESTAW PROMOCYJNY

EKSPRES DO KAWY FAEMA ENOVA A2
MŁYNEK DO KAWY ENEA ON DEMAND
FILTR DO WODY Z GŁOWICĄ CLARIS S

4.390,-€*



TEOREMA A2
EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY



TEOREMA A2
EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY

NOWOŚĆ

model	wymiary (sz. x gł. wys.)	zasilanie	moc	grupy	poj. bojlera	dysze pary	dysze gorącej wody
TEOREMA A2	776 x 510 x 493 mm	400 V / 50 Hz	5 kW	2	11 litrów	2	1

ZESTAW PROMOCYJNY

EKSPRES DO KAWY FAEMA TEOREMA A2 M4 WIFI
MŁYNEK DO KAWY MD3000 BT WIFI
FILTR DO WODY Z GŁOWICĄ CLARIS S

6.800,-€*

ZESTAW PROMOCYJNY

EKSPRES DO KAWY FAEMA TEOREMA A2 WIFI
MŁYNEK DO KAWY MAHLKÖNIG K30 VARIO AIR
FILTR DO WODY Z GŁOWICĄ CLARIS S

6.800,-€*



TEOREMA A3

EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY

TEOREMA A3

EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY



NOWOŚĆ

model	wymiary (sz. x gł. wys.)	zasilanie	moc	grupy	poj. bojlera	dysze pary	dysze gorącej wody
TEOREMA A3	976 x 510 x 493 mm	400 V / 50 Hz	6,9 kW	3	17,5 litra	2	1

ZESTAW PROMOCYJNY

EKSPRES DO KAWY FAEMA TEOREMA A3 M4 WIFI
MEYNEK DO KAWY MD3000 BT WIFI
FILTR DO WODY Z GŁOWICĄ CLARIS S

8.000,-€*

ZESTAW PROMOCYJNY

EKSPRES DO KAWY FAEMA TEOREMA A3 WIFI
MEYNEK DO KAWY MAHLKÖNIG K30 VARIO AIR
FILTR DO WODY Z GŁOWICĄ CLARIS S

8.000,-€*



MD 3000 BT
MEYNEK DO KAWY



K 30 VARIO AIR
MEYNEK DO KAWY



ENEA ON DEMAND
MEYNEK DO KAWY



model	wymiary (sz. x gł. wys.)	zasilanie	moc	żarna	prędkość	poj. zbiornika(kawa)	wydajność
MD 3000 BT	220 x 400 x 620 mm	230 V / 50 Hz	300 W	Ø 64 mm	1450 obr./min.	1,6 kg	4 g/sek.
Enea OD	194 x 368 x 510 mm	230 V / 50 Hz	360 W	Ø 64 mm	1350 obr./min.	1,2 kg	2 g/sek.
K30 VARIO AIR	240 x 320 x 550 mm	230 V / 50 Hz	850 W	Ø 65 mm	1420 obr./min.	1,5 kg	4,8 g/sek.



THERMOSYPHONIC SYSTEM

Jest to system, który opiera się na układzie dwóch bojlerów (jeden w drugim). Jeden z grzałkami, którego zadaniem jest dostarczanie pary wodnej do spieniania mleka. Drugi służy do podawania wody na kawę bezpośrednio do grupy ekspresu. Dzięki temu opatentowanemu systemowi ekspres zachowuje w bardzo wysokim stopniu tak pożądany parametr jakim jest stabilność temperatury parzenia. Faema zachowuje tę stabilność bez względu na ilość zaparzanych kaw oraz przerwy w pracy ekspresu.



THERMAL BALANCE SYSTEM

Jest to wyjątkowe i unikalne rozwiązanie, które pozwala na regulowanie oraz kontrolowanie temperatury wody w każdej grupie oddzielnie. Dzięki temu jakość serwowanej kawy jest gwarantowana w każdych warunkach i dla każdej mieszanki kawy. Ma to bardzo duże znaczenie przy stosowaniu kawy z ziaren Arabiki, która jest bardzo wrażliwa na wysoką temperaturę. Rozwiązanie bardzo cenione przez profesjonalnych baristów.



INFUSION CHAMBER

Grupa w ekspresach Fema została tak zaprojektowana, aby w maksymalny sposób wydobyć z przygotowywanej kawy wszystkie najlepsze aromaty oraz substancje smakowe. W tym celu powstała "przedwstępna komora parzenia", która przed napełnieniem filiżanki espresso w ciągu kilku sekund wstępnie zaparza kawę w tyżce. Dzięki temu otrzymamy doskonałą ekstrakcję espresso.



SMART BOILER

Dzięki systemowi Smart Boiler ciśnienie w bojlerze ekspresu jest utrzymywane na stałym poziomie. Zapewnia to mniejsze zużycie energii i jednocześnie maksymalizuje produkcję pary. Technologia Smart Boiler zwiększa znacznie wydajność gorącej wody i pary, podczas dopełniania wody w bojlerze.



ECOBOILER

Bojler jest pokryty materiałem izolacyjnym w celu zredukowania strat ciepła. Pozwala to na zaoszczędzenie znacznej ilości energii, niezbędnej do podgrzania wody w bojlerze.



RUVECO TECK

Bojler oraz grupy ekspresu zabezpieczone są przed utlenianiem metali ciężkich do wody, a co za tym idzie - jakość espresso i jego parametry są bezpiecznie zachowywane.



HOT WATER ECONOMIZER

Ekonomizer gorącej wody łączy gorącą wodę z bojlera z wodą z zaworu zasilającego w takich proporcjach, które umożliwiają serwowanie wody do herbaty w temp. ok. 92-96 st. C. Taka temperatura jest wystarczająca do zaparzenia herbaty. Hot Water Economizer umożliwia bardzo duże oszczędności zużytej energii. Zastosowanie ekonomizera ma również znaczący wpływ na zachowanie bardzo dużej wydajności ekspresów Faema.



AUTOMATIC

Ekspres do kawy w wersji Automatic ma zaprogramowane przyciski z określonymi porcjami wody (espresso, cappuccino itp.).



AUTOSTEAM MILK4

System automatycznego spieniania mleka za pomocą specjalnej dyszy. Umożliwia on ustawienie spieniania mleka w 4 różnych wariantach, w których reguluje się temperaturę oraz stopień napowietrzenia mleka.



PERFECT GRIND SYSTEM (BLUETOOTH)

Poprzez bezprzewodową technologię komunikacji Bluetooth, młynek do kawy jest w stałym kontakcie z ekspresem do kawy. PGS weryfikuje ekstrakcję i automatycznie przekazuje wszystkie poprawki, w celu utrzymania maksymalnej jakości espresso. Automatyczna korekta mielenia jest możliwa przez działanie elektrycznie zasilanej śruby ślimakowej i sensora magnetycznego. Ten niesamowicie dokładny mechanizm jest przeznaczony do rejestrowania ustawień żaren; może zapewnić dystans pomiędzy żarnami w wielkości 0.005 milimetra.



WIFI

Łączność WiFi umożliwia przesyłanie danych w czasie rzeczywistym do serwera, a poprzez dostęp do portalu www - informacje i dane statystyczne dotyczące pracy ekspresu do kawy są widoczne dla użytkownika i serwisu, co ułatwia diagnostykę.



GRIND ON DEMAND

Mielenie kawy na żądanie bezpośrednio do tyżki (port-a-filtr'a).



CHŁODZENIE ŻAREN

Dodatkowy wentylator chłodzący żarna w celu zapewnienia powtarzalnej jakości mielenia przy dużym ruchu w lokalu.

PRIMULATOR

KONTAKT

ŁÓDŹ

ul. Lodowa 128
93-232 Łódź
Tel.: 42 67 60 474
primulator@primulator.pl

WARSZAWA

ul. Warszawska 82
05-092 Łomianki
Tel.: 22 498 33 11
primulatorwawa@primulator.pl

POZNAŃ

ul. Z. Sokolnickiej 1
60-465 Poznań
Tel.: 61 839 22 06
primulatorpoznan@primulator.pl

KRAKÓW

ul. Pociuszka 11
31-408 Kraków
Tel.: 510 215 511
primulatorkrakow@primulator.pl

GDYNIA

ul. Hutnicza 42
81-061 Gdynia
Tel.: 501 611 531
primulatorgdynia@primulator.pl



www.primulator.pl