

 **PANAMA**

Machine innovante au design élégant pour un plaisir café d'exception au bureau et en restauration – grâce à un concept modulaire unique et à un système de gestion du lait Lattiz entièrement intégré.

Fonctionnement 24/7

Qualité élevée et sécurité de fonctionnement: chaque module peut être remplacé en quelques minutes par du personnel non technique.

Faibles coûts d'exploitation

Le concept unique, les composants de haute qualité et la construction durable garantissent des coûts totaux d'exploitation minimaux.

Fonctions de télémétrie

Profitez de fonctions de télémétrie de pointe.

Gestion du lait innovante

Le système de gestion du lait Lattiz offre une qualité de mousse élevée et stable et garantit le respect des normes d'hygiène sans réfrigération du lait.



Performance maximale

Jusqu'à 120 cappuccinos par heure – sans compromis sur la qualité de la mousse.

HMI de pointe

Interface homme-machine de dernière génération pour une utilisation simple et intuitive.

Fonctionnement silencieux

La conception soignée et les matériaux de haute qualité garantissent un plaisir café sans bruits parasites.

Intégration aux systèmes de paiement

PANAMA est compatible avec tous les systèmes de paiement courants.

PANAMA établit de nouvelles références dans le monde des machines à café. Le concept modulaire innovant et l'intégration du système révolutionnaire de gestion du lait Lattiz dans un automate à café permettent un fonctionnement 24/7 sans intervention de service sur site – pour des coûts d'exploitation prévisibles et réduits, sans compromis sur le plaisir café.

Données techniques

Matériaux	Boîtier en acier inoxydable, porte en plastique laqué
Dimensions	Largeur 490 mm, hauteur 702 mm, profondeur 600 mm
Poids	65 kg net
Raccordements	230 V, 50 Hz, 13 A, 3 kW, raccordement fixe à l'eau potable, évacuation des eaux usées / chute à marc en option
Rendement	180 à 240 tasses / 28 litres d'eau chaude par heure
Capacité	Trémie à grains pour env. 350 tasses de café

Modules remplaçables sur site (sans technicien de service):

- Module de mouture
- Module d'infusion
- Module poudre
- Module eau
- Module Lattiz

Une variété de grains de café

(option: machine avec deux moulins pour deux variétés de grains de café)

Un réservoir de poudre pour chocolat (env. 750 g)

Groupe d'infusion en matériau synthétique (max. 16 g) – faibles coûts de maintenance, aucune perte de température pendant le processus d'infusion.

Accessoires Sur demande

Certification

La machine est certifiée CE conformément aux normes IEC 60335-1 et 60335-2-15. La production est réalisée selon les directives en matière de management de la qualité et de l'environnement conformément aux normes ISO 9001 et 14001.



Hot-Start

Le système de chauffe Aequator unique garantit de manière fiable un café agréablement chaud dès la toute première tasse.



Lattiz-Milk

Système de lait Lattiz optimisé pour l'hygiène garantissant un fonctionnement bactériologiquement sûr avec un faible effort de maintenance et de nettoyage (répond aux exigences des normes d'hygiène de l'UE HACCP).



Quali-Control

Arôme de boisson constant grâce au contrôle automatique et à l'ajustement fin continu du degré de mouture et du temps d'infusion.



Quali-Control 2.0 Temps de contact optimal grâce à une commande de pompe en boucle fermée.