



När riktigt gott
kaffe är viktigt!

Svenskt kaffe möter italiensk barista

Vanligtvis kan en kaffemaskin fokusera på endast en typ av kaffe, en riktigt bra espresso eller en bra svart kaffe. Detta beror då på att kaffemaskinen har en bryggmekanism som antingen brygger som en espressomaskin eller som kaffe-bryggaren hemma. Resultatet av de olika bryggmekanismerna känns igen på ett kaffe med crema eller skum på toppen av kaffet eller inte. Spengler Custom Line har båda dessa bryggmekanismer.

Autentisk italiensk espresso och äkta svenskt bryggkaffe!



Silent Brew

En tystare maskin, perfekt för offentliga miljöer och öppna landskap



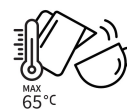
Eco Brew

En maskin som gör precis som du, tänker på miljön och inte slösar på energi.



Barista Espresso

Maskinen gör autentisk espresso, precis som den du minns från italiensemestern.



Barista Milk

Maskinen skummar mjölk som om den aldrig gjort annat. Mjölkens blir aldrig varmare än 65°C, och det är bra för över det blir den bränd.



As Home Coffee

Svart kaffe, utan skum, crema eller något annat på toppen, precis som hemma.



Thermos Brew

När man måste in i konferensrummet och dela med andra.



Sensory Optimized Taste

Kaffet smakar precis som rostmästaren vill. Det är nämligen experter från rosteriet som varit med och ställt in smaken.



Optimal Brew Temp

Kaffet är bryggt i korrekt temperatur, 91-96°C.



Tea Optimized Water

Korrekt temperatur för de flesta sorters. Separat och rent vatten för te.



Intuitivt gränssnitt

15,6" touchskärm med fantastisk upplösning och pedagogiskt upplägg med möjlighet att anpassa sin dryck. Budskap i skärmen kan enkelt anpassas med såväl bild och film, kanske med just din logotyp och grafiska profil.

Miljö

Miljövänligt och intelligent energisparläge som ger en optimerad energiförbrukning. Detta innebär billigare elräkning, lägre total driftskostnad och omhändertagande av vår miljö. Custom Line är energideklarerad enligt EVA EMP* rating A++.



spengler
JM Custom Line 2.0 Large



Pos 18E Stor modell Maxi
2 bönbehållare

2 ingrediensbehållare

Dubbla professionella kvarnar

Anpassningsbar meny och storytelling

A++ EnergideklARATION

Betalsystem (tillval)

Tillbehörshylla (tillval)

Vattenfilter (i underskåp) (tillval)

Separat hetvattenutlopp

Dubbla bryggssystem

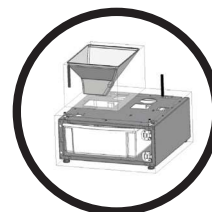
Intuitivt användargränssnitt

Multimedia funktionalitet

Koppsensor

Kopphylla (tillval)

Underskåp (tillval)



Sockel för utökad sumpkapacitet
bänkmodell (tillval)

Specifikationer

Modul	JM CL Large
Bönbehållare	2
Inbyggda kvarnar	2
Ingrediensbehållare	2
Meny	Upp till 60
Receptbank	Obegränsad
Räkneverk	Ja
Justerbara smakinställningar	Ja
Kannfunktion	Ja
Justerbart koppställ	Ja
Elektronisk temperaturkontroll	Ja
Intelligent energisparläge	Ja
Koppsensor	Ja
Separat hetvatten	Ja
Underskåp	Tillval
Sockel för utökad sumpkapacitet	Tillval
Kopphylla	Tillval
Tillbehörshylla	Tillval
Aqua safe	Tillval
Inbyggd vattenenhet	Tillval
Inbyggt vattenfilter	Tillval
Elanslutning	220-240VAC, 50Hz, 2300W
Vattenanslutning	G3/8 Utvändig
Vattentank	700ml

Kapacitet behållare & sumplåda

Behållare ca.	JM CL Large
Bönbehållare Kaffe	2kg
Bönbehållare Espresso	2kg
Topping	3.8L / 2kg
Choklad	3.8L / 2.9kg
Spillbricka	3L
Sumplåda	2kg
Sumplåda underskåp	5kg
Sockel för utökad sumpkapacitet	4kg

Vikt

Modul	JM CL Large
Maskin	45kg
Underskåp	36kg
Maskin + underskåp	81kg

Dimensioner

Modul	Höjd	Bredd	Djup
Maskin	888mm	450mm	455mm
Underskåp	950mm	450mm	455mm

spengler