

DAL 1919
CARIMALI
MACCHINE PER CAFFE'

Tema





Tema

Tema – Pur und professionell

Es war ein Thema, als es darum ging, eine neue, klassische Espressomaschine zu konzipieren, die als eigenständige Produktreihe im Coffema-Sortiment Einzug halten sollte.

Klassisch sollte sie sein – optisch wie technisch- dem Zeitgeist entsprechen, ohne zu modisch eingegrenzt zu sein.

Eine Maschine die zeigt, was in ihr steckt ohne dabei protzig zu wirken – und genau das kam dabei heraus- die neue Carimali Tema.

Eine pure und professionelle Espressomaschine, die die klassische italienische Espresso- und Spezialitätenzubereitung zelebriert.

Edelste Materialien wie Messing – Kupfer- Edelstahl und Aluminium wurden in und um die Maschine verbaut.

Ein zeitloses, modernes, eigenständig klassisches Styling mit hohem Wiedererkennungswert rundet die Maschine optisch in jeder Bauversion ab.

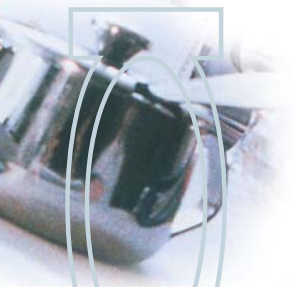
Ob in der 1-gruppigen Version mit 8 Liter Kesselinhalt oder gar der 2- bzw. 3-gruppigen Version mit 13,5 und 20 Liter Kesselinhalt, immer behält die Maschine ihr ausgewogenes, wohlproportioniertes Aussehen.

Die Kraft, die in ihr steckt, lässt sich erahnen, wenn man sieht, dass bereits in der 1-gruppigen Version zwei Dampfauslässe, gesteuert über Kippsicherheitshebel, vorhanden sind.



Tema e3

CARIMALI
MACCHINE



Tema e1

Die Tema Baureihe gibt es mit automatischer (e) oder manueller (p) Steuerung. Die Kaffeegruppentemperatur wird durch ein induktives Heizverfahren konstant gehalten, um somit höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen.

Eine ausgefeilte Elektronik ermöglicht ein perfektes Zusammenspiel sämtlicher Komponenten und erlaubt darüber hinaus Verbindungen der Tema mit Computer- und Abrechnungssystemen.

Das in der e-Version, ab 1-gruppiger Bauweise, vorhandene Display ermöglicht folgende Informationsangaben und Programmiermöglichkeiten:

- Es gibt Aufschluss über die Anzahl der entnommenen Produkte je Produktaste
- Es misst die Auslaufzeit der Produkte und lässt somit Rückschlüsse auf die korrekte Einstellung des Mahlgrades zu
- Es zeigt den Wechselbedarf für die Wasseraufbereitungspatrone an
- Es ermöglicht die Programmierung der Pre-Infusion für jede einzelne Produktaste
- Und last, not least lässt sich ein individueller Begrüßungstext eingeben

Die Chassis der Tema sind in blau und dunkelgrau erhältlich. Die e-Version verfügt in der 1-gruppigen Version über fünf frei programmierbare Produkttasten sowie eine programmierbare Teewassertaste.

Ab der 2-gruppiger Version kommen je Gruppe sechs weitere frei programmierbare Produkttasten hinzu.



LATTE MACCHIATO



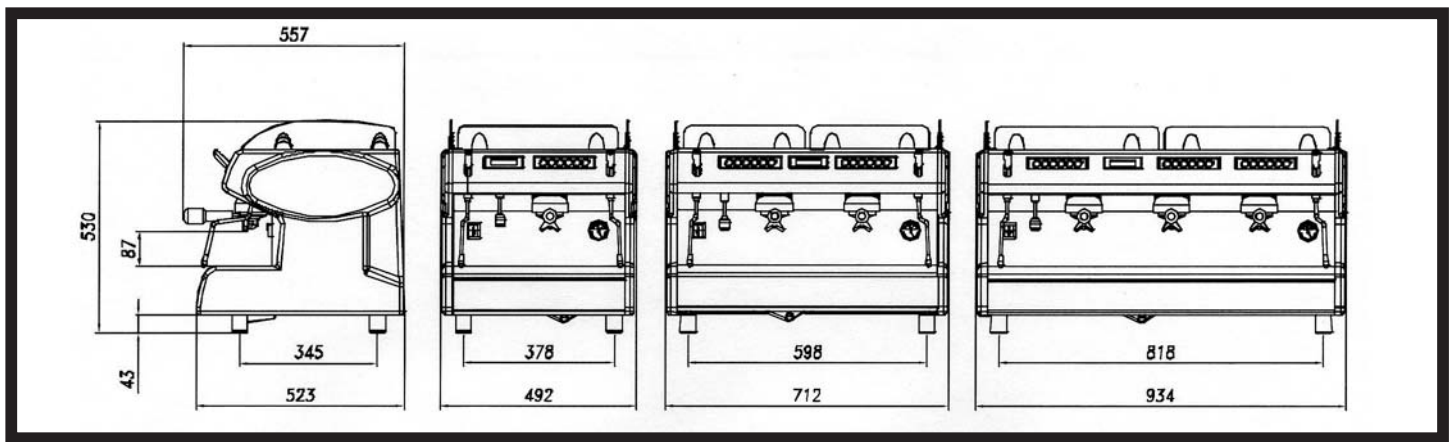
CAPPUCCINO



CAFFÈ MACCHIATO



CAFFÈ LATTE



TECHNISCHE DATEN:

Maschinentyp:	1-gruppig	2-gruppig	3-gruppig
Stundenleistung:	240 Tassen Espresso / h*)	480 Tassen Espresso / h*)	720 Tassen Espresso / h*)
Netzanschluss:	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	400 V/50 Hz
Leistung:	1,6 kW	2,7 kW	4,0 kW
Wasseranschluss:	3/8" mit Absperrventil	3/8" mit Absperrventil	3/8" mit Absperrventil
Wasserabfluss:	40-50 mm Ø Geruchsverschluss/HW geeignet	40-50 mm Ø Geruchsverschluss/HW geeignet	40-50 mm Ø Geruchsverschluss/HW geeignet
Wasserdruck:	2-5 bar	2-5 bar	2-5 bar
Kesselinhalt:	8 l	13,5 l	20 l
Leergewicht:	35 Kg	50 Kg	63 Kg
Gesamtgew:	45 Kg	62 Kg	75 Kg

h*) Bei einer Füllmenge von 40 ml. Zeit für Siebträgerwechsel nicht berücksichtigt.



Espressomühle G/GT

- optisch zur Maschine passende Hochleistungs-Espressomühle
- wahlweise mit halbautomatischem oder automatischem Mahlvorgang
- einstellbare Dosiermengen
- einstellbarer Mahlgrad
- mit Sicherheitsarretierung
- mechanisches Zählwerk
- Kaffeemehlstampfer
- großes Kaffeemehlschauglas
- Kaffeemehl-Restauffangblech
- hohe Standfestigkeit der Mühle durch tief liegenden Schwerpunkt
- B/H/T: 216 x 560 x 450 mm
- Netzanschluss: 230 V/50 Hz / 0,5 kW

Optionen

- Hochglanzpolierte Edelstahlausführung in GE/GTE Version erhältlich

Coffema
INTERNATIONAL

Obenhauptstraße 7 • 22335 Hamburg • Postfach 63 03 53 • 22313 Hamburg

Tel: (040) 500 25-0 • Fax: (040) 500 25-111

E-Mail: vertrieb@coffema.de • www.coffema.de

Eigene Service-Stationen im gesamten Bundesgebiet!

Service Center: 0180/5177751

"Technische Änderungen vorbehalten. Alle Angaben dieses Prospektes sind ohne Gewähr.
Die Abbildungen und Beschreibungen zeigen zum Teil Sonderausstattungen, die vom Lieferumfang abweichen können"
Keine Haftung für Druckfehler