



Strumenti per l'Espresso

etnica Evolution

AUTOMATIQUE PID

écran tactile
graphique Débit-Temps
de pré-infusion et d'extraction
2 gr • 3 gr



Tout équipé

Très haut contrôle de la pré-infusion et de la distribution, précision et fiabilité de la température et de la pression, économie d'énergie et facilité de maintenance.

Née comme l'évolution de l'Etnica TT, en conservant le design emblématique apprécié dans le monde entier, elle associe des concepts techniques classiques et éprouvés à une technologie innovante pour obtenir des performances très élevées.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	AUTOMATIQUE	
	2gr	3gr
Machine à café espresso et cappuccino avec système thermosiphonique		
Groupes d'extraction E 61 (porte-filtre Ø 58 mm) avec 1 bouton PURGE par groupe	●	●
Carrosserie en acier inoxydable AISI 304. Finitions en méthacrylate transparent	●	●
Chaudière en cuivre équipée d'une isolation thermique certifiée de 10 mm d'épaisseur avec robinet pour déchargement manuel, tuyauterie en cuivre et raccords en laiton	●	●
Eau mélangée	●	●
Transducteur de pression de haute précision et sonde de température (sonde NTC)	●	●
Manomètre pour visualiser la pression de la pompe	●	●
Remplissage automatique et manuelle d'eau de la chaudière	●	●
Dosage volumétrique programmable / Nettoyage individuel des groupes	●	●
Moteur pompe RPM refroidi à l' AIR / Pompe rotative Fluid-o-Tech 200 L	●	●
Clavier en silicone étanche pour chaque groupe avec boutons de 21 mm : 4 sélections à dosage volumétrique programmable directement sur clavier, 1 poussoir de programmation/eau chaude et 1 poussoir PURGE	●	●
2 boutons mécaniques inférieurs anti-givre lumineux (1 par groupe) pour le choix de distribution du café et 1 pour la distribution d'eau	●	●
Boutons mécaniques inférieurs anti-givre lumineux, pour allumer et éteindre la machine, Lumières LED sur le panneau arrière et/ou les côtés et chauffe-tasses électrique	●	●
Indicateur LED niveau d'eau dans la chaudière (remplissage - niveau atteint - temps de remplissage terminé)	●	●
Lunette de niveau d'eau dans la chaudière	●	●
Interface série pour connexion externe à la caisse enregistreuse	●	●
2 lances vapeur en acier inoxydable multidirectionnels, contrôlés par les joysticks des robinets	●	●
1 lance eau chaude en acier inoxydable multidirectionnel, contrôlé par son poussoir	●	●

OPTIONS		
Chaudière à bride en cuivre avec équipée d'une isolation thermique certifiée de 10 mm d'épaisseur avec robinet pour déchargement manuel	●	●
Châssis entièrement en acier inoxydable AISI 304	●	●
Panneau frontal en acier inoxydable miroir brillant AISI 304	●	●
LED zone tasses	●	●
Kit en noyer : poignées pour porte-filtres et robinets	●	●
Options couleur et personnalisation esthétique	●	●

ÉCRAN TACTILE

Après l'allumage, il montre le test de fonctionnement et d'éventuels avis de défaillance.

Le Barista peut visualiser : état de fonctionnement des 3 éléments indépendants de la résistance, chrono (la quantité d'eau et son temps de pré-infusion et de distribution sont affichés en temps réel), graphique débit-temps FLOW RATE (retrace le profil du débit de pré-infusion et de distribution du café espacé dans le temps). Ces paramètres sont également affichés en cas de distribution simultanée pour chaque groupe.

Le Barista peut régler et visualiser : date, heure, jour de la semaine, l'allumage et l'extinction automatiques de la machine, jour de fermeture, langue, température chauffe-tasses, modification du mot de passe barista, page du compteur, notifications de dysfonctionnement et/ou alarmes.

Le Barista peut régler (si activé par le Technicien) : gestion de la consommation à travers les 3 éléments de résistance, température et pression chaudière, programmation des doses de café et d'eau chaude pour les groupes 1 et 2, programmation groupe de pré-infusion 1 et 2.

Le Technicien peut régler : capteur de température et transducteur de pression, sensibilité de l'eau, cycles de maintenance, remplacement du filtre à eau, synchronisation de la charge de la chaudière, temps de charge maximum de la chaudière, unité de température, temps d'économie d'énergie, page distribution, LED des boutons sur les claviers, modification du mot de passe technicien (et toutes les autres options du barista).

Le Technicien peut activer ou désactiver : programmation des doses, pré-infusion groupes 1 et 2, température et pression chaudière, limitations de puissance, nombre de résistances.

DONNÉES TECHNIQUES		2 gr	3 gr
Tension/Puissance	220 - 240 V (1F)	4200 W	5500 W
	380 - 415 V (3F)	4200 W	5500 W
Fréquence	Hz	50 - 60	
Chaudière	L	12,5 / 13 (à bride)	18,9 / 19,4 (à bride)
Largeur	mm	740	980
Profondeur	mm	600	
Hauteur	mm	560	
Poids net	kg	85	116

D.I.D. Srl se réserve le droit de modifier les produits et leurs caractéristiques sans prévenir.