

Ottima 2.0

PERFECTOS ACORDES DE CALIDAD



Ottima 2.0

VISACREM

VISACREM OTTIMA 2.0

EL MEJOR CAFÉ DE SIEMPRE PREPARADO A RITMO DE MODERNIDAD

Pasión, armonía y emoción en cada taza de café. Así es la **Visacrem Ottima 2.0**, la **máquina ideal para puntos de servicio que quieren ofrecer a sus clientes un café espresso de calidad con la mejor crema** y al nivel de una excelente máquina de café, profesional, con prestaciones de alto nivel y muy fácil de mantener.

La **Visacrem Ottima 2.0** es el instrumento indispensable y a la vez fácil de usar que consigue captar la esencia de la melodía del café: un **espresso perfecto, gracias a una excelente estabilidad térmica**.

Visacrem Ottima 2.0 es una **máquina de líneas** simples pero modernas como la mejor música de jazz: Su diseño elegante y al mismo tiempo robusto, la hacen ideal para cualquier entorno en el que nos apetezca sentir la **intensidad de la taza perfecta de café**. Visacrem Ottima 2.0 incluye en su versión Tall Cups la iluminación LED de serie.



**PERFECTOS ACORDES
DE CALIDAD**



PRESTACIONES DE ALTO NIVEL

VISACREM OTTIMA 2.0



SMARTIA (OPCIONAL)

Conectividad inteligente para el control y la gestión remota de la eficiencia y productividad.



BANDEJA SUPERIOR

- Bandeja para las tazas de gran capacidad
- Barandilla opcional

GRUPOS MACIZOS DE ALTA DENSIDAD

- Con sistema de infusión/ extracción y de 2,5 Kilos de latón de primera calidad

DISPENSADOR DE AGUA

- Sistema cuarto vuelta

MANGOS PORTA FILTROS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

CALDERA

- Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón
- Control electrónico del nivel del agua en la caldera

SOPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

PULSADORES

- 4 selecciones de café programables y continuo por grupo
- Pulsadores cromados con iluminación LED

ZONA DE TRABAJO

- Iluminada en modelos Tall Cups
- Fácil de limpiar

MANÓMETRO

- Alta precisión
- Fácil visibilidad
- Diseño elegante

2 LANZAS DE VAPOR

- Dos salidas de vapor orientables y de acero inoxidable
- Sistema Easy Latte

CARROCERÍA

- Chasis con tratamiento resistente a la corrosión
- Acero galvanizado con protección

MOTOR BOMBA INCORPORADO

KIT PORTA FILTROS PARA TODO TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)

Ottima 2.0

LOS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

- Diseño urbano robusto que transmite solidez y calidad y de uso sencillo
- Toda una garantía de fiabilidad.
- Pomos ergonómicos para el agua y vapor, facilidad de uso total.
- Barandilla protección tazas en bandeja superior (opcional) de serie en modelos de 1 Grupo
- Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón.
- Control electrónico del nivel de agua en la caldera.
- 4 selecciones de café programables y continuo por grupo.
- Pulsadores cromados con LED integrado.
- Grupos macizos de 2,5 kilos con sistema de infusión / extracción.
- Chasis galvanizado resistente a la corrosión.
- Fácil de mantener.
- Excelente estabilidad térmica.
- Versión TALL CUPS disponible con iluminación LED incluida.
- Kit porta filtros para todo tipo de cápsulas (opcional)
- Los modelos electrónicos pueden conectarse con Smartia

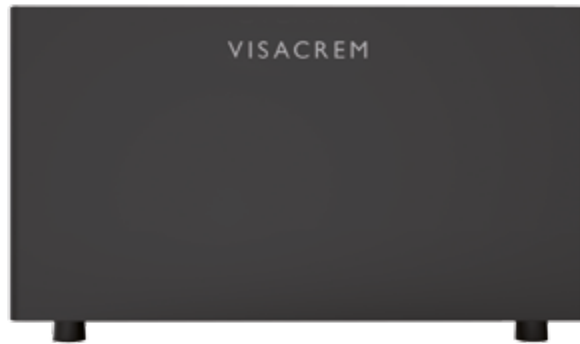


DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones
(Alto x Ancho x Profundo)
Alto con barandillas: + 5 cm

	1 GRUPO TALL CUPS	2 GRUPOS	2G TALL CUPS	SEMIAUTOMÁTICA
Peso	35 Kg	49 Kg	51 Kg	49 Kg
Colores	2 ●●	2 ●●	2 ●●	2 ●●
OTRAS CARACTERÍSTICAS				
Alimentación eléctrica	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz	230V/50-60 Hz
Potencia	2700 W	2800 W	2800 W	2800 W
Capacidad	5 l	11 l	11 l	11 l
Iluminación de serie	Si		Si	



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.U.
Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain
Telf. : 93 223 12 00 - Telf. Export: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

Quality Espresso ofrece productos homologados por laboratorios independientes, y respaldados por una experiencia de más de 60 años.

Las actividades y sistemas de Quality Espresso cumplen con la norma ISO 9001:15

En el interés del desarrollo continuo, el fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este folleto.