



Coffeemar



Un momento de descanso
con todo el sabor

La gama Coffeemar es la única del mercado con **válvula de presión en el grupo de erogación**, que desde el inicio está presurizada, lo que permite extraer toda la esencia y aroma del café desde la primera hasta la última gota. Además cuenta con una caldera de aluminio y con un distribuidor de agua motorizado sin electroválvulas.

CARACTERÍSTICAS

- Válvula de presión en grupo de erogación para mantener la presión constante en todo el ciclo de erogación.
- Caldera de aluminio con resistencia y sondas encapsuladas, sin contacto con el agua (evitando juntas tóricas y creación de cal).
- Dos modelos de extractor de vasos en función de su diámetro (65-67 mm ó 67-69 mm).
- Dispensador de paletinas regulable entre 75 mm y 115 mm de largo.
- Autolavado de circuito de mezcla, salida de producto y grupo de molido: manual o automático (programable).
- Sistema de agregado de azúcar antivapor directo al vaso.
- Control constante de temperatura en la caldera de agua.
- Distribuidor de agua motorizado, sin electroválvulas.
- Frenado en compuerta de salida.
- Grupo de molido café en grano (grupo propio).
- Fácil limpieza y mantenimiento de elementos desmontables.

CONSTRUCCIÓN

- Mueble en acero tratado contra la corrosión y cierre anti-vandálico con puerta integrada en cabina (antipalanca).
- Display gráfico de 92x53 mm.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con conexión para protocolo ejecutivo o MDB, cinco tubos de devolución y validador de moneda con los sistemas más fiables contra todo tipo de fraude.
- Protocolo MDB.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano EasyFlash, a través de PC o módem por telemetría con el software de gestión Vending Track de Jofemar.
- Almacenamiento y extracción de contabilidades.

OPCIONES

- Kit autónomo de agua (uno o dos depósitos de 25 l cada uno, en modelo G546).
- Pantalla en parte superior en modelo G546 para vídeos e información nutricional.
- Filtros de agua: descalcificador o de sabor.
- Telemetría mediante módem GSM o GPRS utilizando el software Jofemar Vending Track.
- Lector de billetes Jofemar.
- Lector de tarjetas y llaves J130 de Jofemar o cualquier lector de tarjeta que funcione en protocolo MDB.

| CAPACIDADES | G546 | G250 |
|-------------------|---------|---------|
| Café en grano | 3.570 g | 2.300 g |
| Leche en polvo | 2.450 g | 1.700 g |
| Chocolate | 2.000 g | 1.350 g |
| Azúcar | 3.400 g | 2.100 g |
| Café instantáneo | 720 g | 700 g |
| Infusiones | 1.500 g | 1.000 g |
| Vasos y paletinas | 500 | 250 |
| Caldera a presión | 200 ml | 200 ml |



CIERRE ANTIVANDÁLICO DE PLETINA



OPTIMIZACIÓN CAPACIDAD Y VOLUMEN



LUCES LED DE BAJO CONSUMO



SISTEMAS DE PAGO CON BILLETERO Y MONEDERO



DISTRIBUIDOR DE AGUA MOTORIZADO, SIN ELECTROVÁLVULAS



FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ELEMENTOS DESMONTABLES



CALDERA DE ALUMINIO



VÁLVULA DE PRESIÓN EN GRUPO DE EROGACIÓN

| | COFFEEMAR G546 | COFFEEMAR G250 |
|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Servicios | 500 | 250 |
| Tolvas | 6+grano | 5+grano |
| Selecciones+preselecciones | 20+1 | 15+1 |
| Batidores | 4 | 3 |
| Panel iluminado | 329,5 x 273,5 mm | 255 x 248 mm |
| Display gráfico | 92 x 53 mm | 92 x 53 mm |
| Dimensiones | 1.825 x 600 x 561 mm | 1.500 x 500 x 561 mm |
| Peso | 140 kg | 100 kg |
| Red hídrica | 3/4 GAS | |
| Alimentación | 230V, 50Hz* | |
| Potencia máxima | 1.100 wátios | |
| Consumos indicativos | 1,01 Kwh/24h. en reposo | 0,95 Kwh/24h. en reposo |

*Otras tensiones, consultar.



Ctra. Marcilla km 2
31350 PERALTA. Navarra SPAIN
Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20

www.jofemarmvending.com

