



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

