



Strumenti per l'Espresso

etnica Evolution

AUTOMÁTICA PID
pantalla táctil
gráfico flujo-tiempo de preinfusión y extracción
2 gr • 3 gr



Totalmente equipada

Desarrollada en la evolución del Etnica TT, manteniendo el diseño icónico apreciado en todo el mundo, combina conceptos técnicos clásicos consolidados con tecnología innovadora para obtener altísimos rendimientos.

**Altísimo control de preinfusión y dosificación,
precisión y fiabilidad de temperatura y presión, ahorro energético y facilidad de mantenimiento.**



| DESCRIPCIÓN TÉCNICA | AUTOMÁTICA | |
|---|------------|-----|
| | 2gr | 3gr |
| Máquina de café expreso y cappuccino con sistema termosifónico, transductor de presión y sonda de temperatura | | |
| Grupos E 61 (portafiltro Ø 58 mm) con 1 botón PURGE por grupo | ● | ● |
| Carrocería de acero inoxidable AISI 304. Acabados en metacrilato transparente | ● | ● |
| Caldera de cobre equipada con un revestimiento térmico certificado de 10mm, con grifo de drenaje manual, tuberías de cobre y conexiones de latón | ● | ● |
| Mezclador de agua caliente | ● | ● |
| Transductor de presión de alta precisión y sonda de temperatura (sonda NTC) | ● | ● |
| Manómetro para visualizar la presión de la bomba | ● | ● |
| Carga automática y manual de agua de la caldera | ● | ● |
| Dosificación volumétrica programable / Lavado individual de los grupos | ● | ● |
| Motor RPM enfriado por AIRE / Bomba rotativa Fluid-o-Tech 200 L/h | ● | ● |
| Botonera de silicona impermeable para cada grupo con botones de 21 mm de diámetro: 4 selecciones de erogación volumétrica programable desde la botonera directamente, 1 botón de programación/agua caliente y 1 botón PURGE | ● | ● |
| 3 botones electromecánicos luminosos: 2 para la dispensación manual de café y 1 para la dispensación manual de agua | ● | ● |
| 3 botones electromecánicos luminosos para encender/apagar: la máquina, las luces LED y el calentador de tazas eléctrico | ● | ● |
| Indicador LED de agua en caldera (relleno - nivel alcanzado - timeout) | ● | ● |
| Control visual de nivel de agua en caldera | ● | ● |
| Interfaz serie para conexión externa a la caja registradora | ● | ● |
| 2 lanzas vaporizadoras multidireccionales de acero inoxidable con control manual a través de los grifos con joystick | ● | ● |
| 1 lanza de agua caliente multidireccional de acero inoxidable con control manual a través de su botón dedicado | ● | ● |

| OPCIONES | | |
|--|---|---|
| Caldera con brida de cobre equipada con un revestimiento térmico certificado de 10 mm, con grifo de drenaje manual | ● | ● |
| Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304 | ● | ● |
| Panel frontal de acero inoxidable pulido AISI 304 | ● | ● |
| LED zona tazas | ● | ● |
| Kit de nogal: empuñaduras de los portafiltros y de los grifos | ● | ● |
| Opciones estéticas y personalización estética | ● | ● |

| PANTALLA TÁCTIL | Después del encendido, muestra la prueba de funcionamiento y cualquier notificación de fallo. |
|---|---|
| El Barista puede ver: estado de funcionamiento de los 3 elementos independientes de la resistencia, chrono (la cantidad de agua y su tiempo tanto en preinfusión como en dispensación se muestran en tiempo real), gráfico flujo-tiempo FLOW RATE (traza el perfil del flujo de preinfusión y de dispensación de café a lo largo del tiempo). Estos parámetros también se muestran con la dosificación simultánea para cada grupo de dosificación. | |
| El Barista puede configurar y ver: fecha, hora, día de la semana, encendido y apagado automático de la máquina, día de cierre, idioma, temperatura calentatazas, cambio de contraseña del barista, página de contadores y notificaciones de averías y/o alarmas. | |
| El Barista podrá ajustar si lo autoriza el Técnico: gestión del consumo a través de los 3 elementos de resistencia, temperatura y presión caldera, programación de dosis de café y agua caliente para los grupos 1 y 2, programación grupo de preinfusión 1 y 2. | |
| El Técnico puede configurar: sensibilidad al agua, ciclos de mantenimiento, cambio de filtro de agua, sincronización de carga de caldera, tiempo máximo de carga de caldera, unidad de temperatura, tiempo de ahorro de energía, página de dispensación, LED de los botones de las botoneras, cambio de contraseña del técnico (y todas las demás opciones del barista). | |
| El Técnico puede habilitar o deshabilitar: limitaciones de potencia, programación de dosis, preinfusión grupo 1 y 2, temperatura y presión de la caldera. | |

| DATOS TÉCNICOS | | 2 gr | 3 gr |
|---------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------|
| Voltaje/Consumo eléctrico | 220 - 240 V (1F) | 4200 W | 5500 W |
| | 380 - 415 V (3F) | 4200 W | 5500 W |
| Frecuencia | Hz | 50 - 60 | |
| Caldera | L | 12,5 / 13 (con brida) | 18,9 / 19,4 (con brida) |
| Ancho | mm | 740 - 762 | 980 - 1000 |
| Profundidad | mm | 590 | |
| Alto | mm | 540 | |
| Peso neto | kg | 83 - 84,5 | 105 - 106,5 |