



Strumenti per l'Espresso

phonica *Evolution*

AUTOMÁTICA PID
pantalla táctil
gráfico flujo-tiempo de preinfusión y extracción
1 gr



Opciones:
lados con LED,
acabado en negro integral,
kit de madera de nogal
(empuñaduras de los portafiltros y grifos)

Desarrollada en la evolución de la Phonica 1gr. 2020, manteniendo el diseño que recuerda los micrófonos de una época inolvidable con un alma digital, combina la potencia estructural y técnica de Etnica Evolution 2-3gr. en un formato más compacto con una nueva pantalla táctil intuitiva.

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



DESCRIPCIÓN TÉCNICA	AUTOMÁTICA
Máquina de café expreso y cappuccino con sistema termosifónico, transductor de presión y sonda de temperatura	1gr
Grupo E61 (portafiltro Ø 58 mm) con botón PURGE	●
Carrocería de acero inoxidable AISI 304. Acabados en metacrilato negro	●
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 del grupo	●
Motor RPM enfriado por AIRE / Bomba rotativa Fluid-o-Tech 150 L/h	●
Termostato protector de la resistencia	●
3 botones electromecánicos luminosos para encender/apagar: la máquina, las luces LED y el calentador de tazas eléctrico	●
1 botón electromecánico luminoso para la erogación manual de café	●
1 lanza vaporizadora multidireccional de acero inoxidable con control manual a través del grifo de perilla	●
1 lanza de agua caliente multidireccional de acero inoxidable con control manual a través del grifo de perilla	●
1 portafiltro para 1 taza, 1 portafiltro para 2 tazas y 1 filtro ciego	●

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).

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, página de contadores y notificaciones de averías y/o alarmas, cambio de contraseña del barista.

El Barista podrá ajustar si lo autoriza el Técnico: gestión del consumo a través de los 3 elementos de resistencia, programación de dosis de café, programación de preinfusiones de dosis de café, programación de temperatura y presión de la caldera.

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, cambio de contraseña del técnico (y todas las demás opciones del barista).

El Técnico puede habilitar o deshabilitar: limitaciones de potencia, programación de dosis de café, programación de preinfusiones de dosis de café, programación de temperatura y presión de la caldera.

OPCIONES

Grifos con joystick	●
Kit de nogal: empuñaduras de los portafiltros y de los grifos	●
Opciones estéticas y personalización estética	●

DATOS TÉCNICOS		1 gr
Voltaje/Consumo eléctrico	220 - 240 V (1F)	3000 W
	380 - 415 V (3F)	3000 W
Frecuencia	Hz	50 - 60
Caldera	L	6,5
Ancho	mm	630
Profundidad	mm	560
Alto	mm	540
Peso neto	kg	62