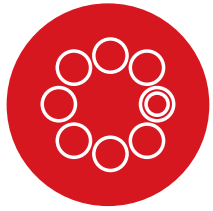




# Machine à café automatique X680, E60-L



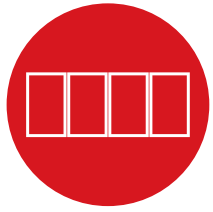


# Pour bureaux et cafés machine à café automatique X680

Machine à café haut de gamme offrant un large choix de boissons, une utilisation intuitive, une qualité d'extraction premium, un entretien hygiénique simplifié et une connectivité moderne avec services cloud.

- Prépare jusqu'à 90 tasses de café par heure





# Deux bacs à grains et un compartiment pour boissons instantanées

Une configuration flexible avec deux bacs à grains de café, un compartiment pour boissons instantanées et l'utilisation de lait frais permet de préparer plus de 30 boissons différentes, en formats petit, moyen et grand.

**Pour chaque recette,** vous pouvez choisir la trémie de café à utiliser, vous permettant ainsi de préparer des boissons à partir de différents types de café.

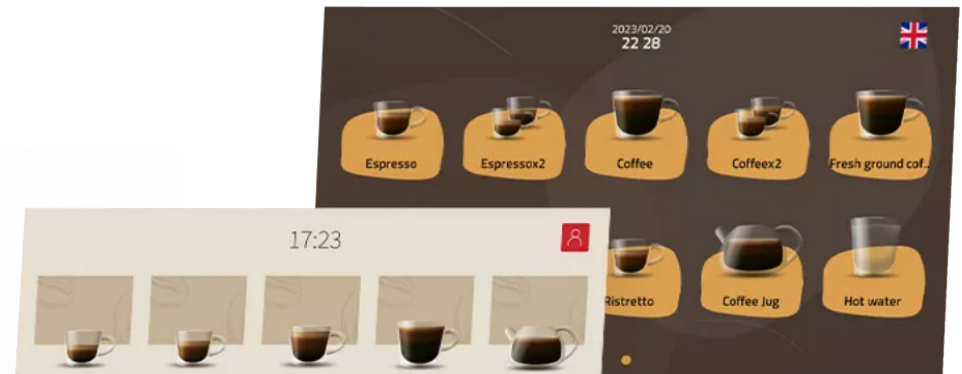


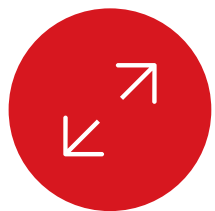


# Trois modes de fonctionnement

Ils offrent une adaptation flexible à différentes conditions de fonctionnement et types d'utilisation.

- **Mode professionnel** – pour le personnel, avec réglages détaillés des boissons
- **Mode libre-service** – une distribution intuitive pour les clients ou les employés
- **Mode standard** – réglages universels pour un usage régulier





# 10" écran tactile avec système d'exploitation Android

L'écran interactif de 10 pouces permet de préparer efficacement une spécialité café en un seul geste, tout en offrant des réglages de paramètres flexibles.





# Qualité constante des boissons

Lors de la préparation continue d'un espresso, la machine atteint une valeur TDS (solides dissous totaux) allant jusqu'à 9 mg/L, avec une variation du volume de la tasse de  $\pm 5\%$  et une variation de la température du café de  $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Une valeur TDS de 9 mg/L assure un espresso parfaitement équilibré. La machine garantit un goût, un volume et une température constants, même lors d'une utilisation intensive et continue.





# Systeme lait à haute performance

Un mousser à lait amélioré, facilement amovible avec un volume réglable, assure une mousse lisse et délicieuse à une température optimale de 60–70 °C. La température du lait et de la mousse est précisément contrôlée et constante. Un tube caché et un système automatique de rinçage et de nettoyage simplifient l'entretien et garantissent des normes d'hygiène élevées et constantes.





## Système de chauffage rapide

Grâce à la chaudière avancée de 2700 W, le système peut fournir de l'eau chaude très rapidement.



## Distribution d'eau chaude

La distribution d'eau chaude séparée facilite la préparation de différentes boissons à base de thé, la rendant plus rapide et efficace.



## Système de meulage ultra-précis

Une calibration précise et des réglages permettent d'ajuster à la fois la quantité de café moulu et la taille de la mouture.



## Propreté à chaque tasse

Après la préparation, la pompe de drainage rince le système afin que le prochain café soit préparé dans un environnement plus propre, sans eau ni résidus de café résiduels.





# Rinçage et entretien

Le rinçage automatique du système de préparation du café et du mousser de lait se produit lorsque la machine est allumée et éteinte. Les trémies à café sont amovibles, ce qui les rend faciles à nettoyer.

**Rinçage et entretien** – à l'allumage comme à l'extinction de la machine, un rinçage automatique du système de préparation du café ainsi que du mousser à lait est effectué. Les réservoirs à café sont amovibles, ce qui facilite leur nettoyage.





# Solution compacte machine à café automatique E60-L

Machine à café automatique conçue pour le fonctionnement le plus simple possible et la préparation la plus rapide d'un café de haute qualité et délicieux.

- **Prépare jusqu'à 40 tasses de café par heure**
- **Écran tactile de 7 pouces** – permet un fonctionnement rapide et très intuitif
- **Il dispose d'un réservoir d'eau de 6 L et d'une hauteur réglable du bec à café**
- **Permet de définir des recettes de café personnalisées**



