

PROXIMA®

Dr.coffee



Proxima F2

Суперавтоматическая кофемашина

300 чашек в день

Proxima F2

Рекомендованное количество чашек в день - 300.

F2 предназначена для коммерческого использования, такого как ресторан, гостиница, магазин, пекарня, кафе, кофе с собой, офис и т. д. Модель F2 создана для приготовления кофе, который достигает уровня профессионального бариста.

Благодаря двойной кофемолке, двойным помпам и двойным термоблокам кофемашина F2 обеспечивает неизменно высокое качество продукции даже при максимальной нагрузке.



F2 ДИЗАЙН



01

Возможность настройки
текстуры пены

02

Максимальная загрузка
центрального устройства 21гр.,
заваривание с высокой, средней
или низкой экстракцией

03

Плоские керамические
жернова

04

Молочная система с функцией
самоочистки (программируется,
без извлечения молочного
шланга)

05

Цветной сенсорный экран с
диагональю 10,1 дюйма для
удобного выбора напитков.

06

Телеметрия и платежные
системы

07

Две кофемолки, две помпы и
два термоблока обеспечивают
высокую эффективность и
производительность

08

Рекомендуемое ежедневное
потребление составляет 300
чашек

РАЗМЕРЫ



Вес: 45kg

Глубина:
540mm



Высота:
830mm

Ширина:
340mm

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	F2-H		F2 Plus	
Рекомендовано в день	300 чашек		300 чашек	
Производительность в час	1 чашка	2 чашки	1 чашка	2 чашки
Espresso	120	160	120	160
Americano	90	110	90	110
Сарруццино	100	130	100	130
Подача горячей воды в час	30Л		30Л	
Контейнер для воды	4Л		4Л	



F2-H

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	F2-H	F2 Plus
Напряжение	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Мощность	2.5-2.9кВт	2.5-2.9кВт
Шланг забора воды	150cm в комплекте	150cm в комплекте
Макс. давление водопровода	Max. 6Bar	Max. 6Bar



F2 Plus

Вид спереди



Вид сзади



ВОДОСНАБЖЕНИЕ



Доступны различные режимы подачи воды.

F2 имеет внутренний контейнер для воды, поддерживает забор из бутылки, водопровод, очищенную воду.



КОНФИГУРАЦИЯ



F2-H



F2 Plus

Конфигурация

	F2-H	F2 Plus
4л контейнер воды	●	●
Подключение к водопроводу	●	●
Телеметрия	●	●
Два термоблока	●	●
Две помпы	●	●
Две кофемолки	●	●
Два контейнера для сухих ингредиентов	—	●
Трубка выдачи горячей воды	●	●
Тип дисплея	Сенсорный	Сенсорный
Размер дисплея	10.1"	10.1"
Расположение дисплея	Горизонтальное	Горизонтальное
Капучино одной кнопке	●	●
Гибкая настройка напитков	●	●
Холодный кофе	●	●
Количество напитков	>30	>30
Металлическое устройство приготовления	●	●
Съемное устройство приготовления	●	●
Очистка молочной системы	●	●
Самоочистка молочной системы	●	●

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА (опция)

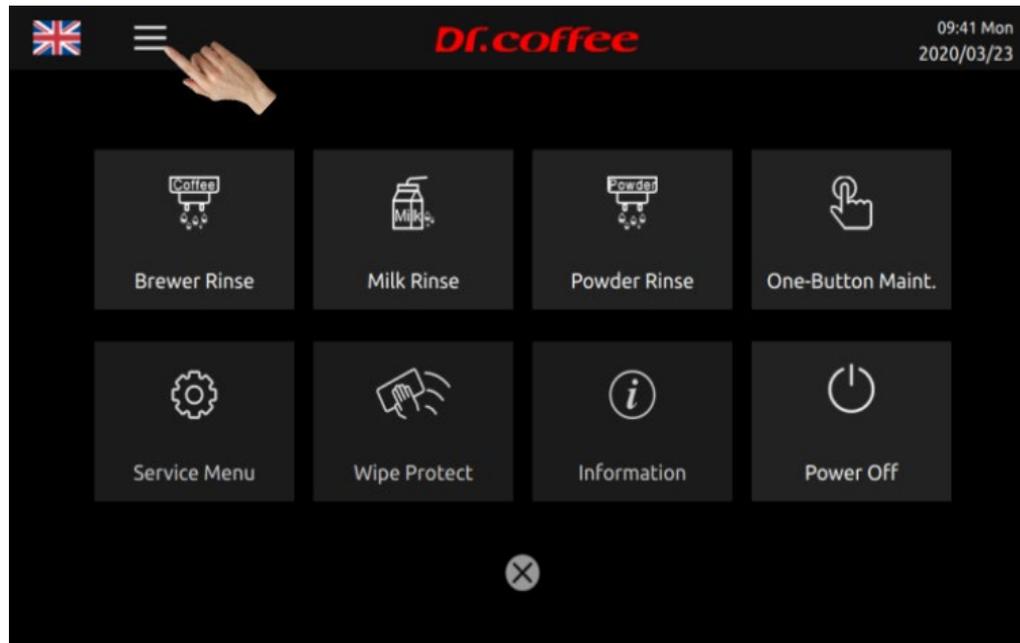
F2 оснащена встроенным клапаном для промывки молочной системы. Промывка осуществляется без извлечения заборной трубки из емкости с молоком.



ОЧИСТКА

Очистка кофемашины одним касанием.

- Промывка устройства приготовления
- Промывка молочной системы (без перемещения трубки)
- Промывка системы сухих ингредиентов
- Обслуживание одной кнопкой





Магазин

Высокое качество напитков даже на пиковых нагрузках

Отель

Простота эксплуатации на шведских столах



H.O.R.E.C.A

Ресторан

Свежесваренный кофе имеет мягкий и манящий аромат

Офис

Легко получить напиток одним касанием



Тест приготовления Эспрессо

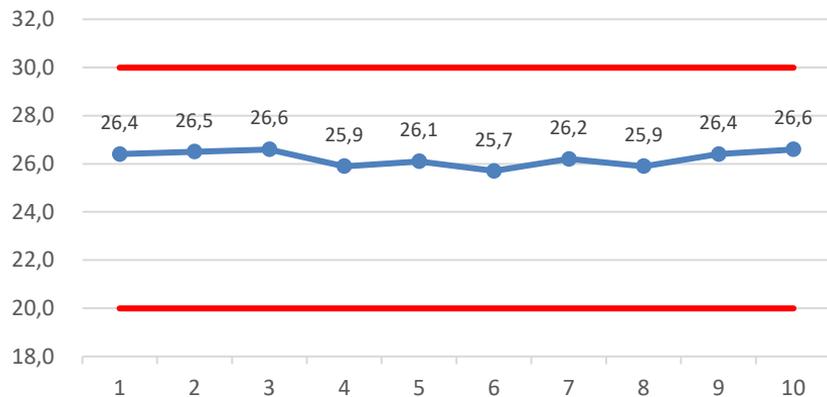
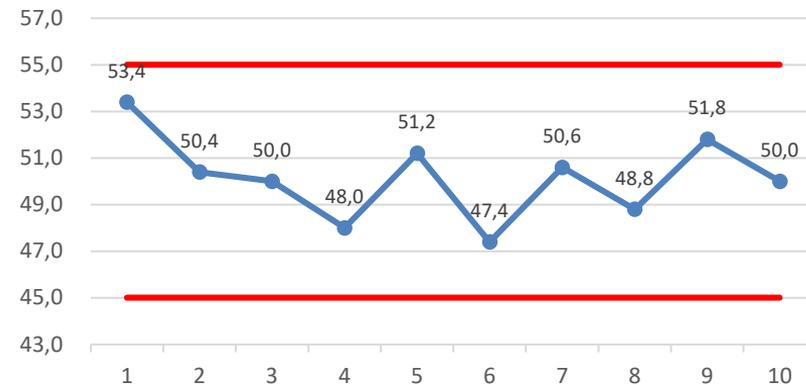
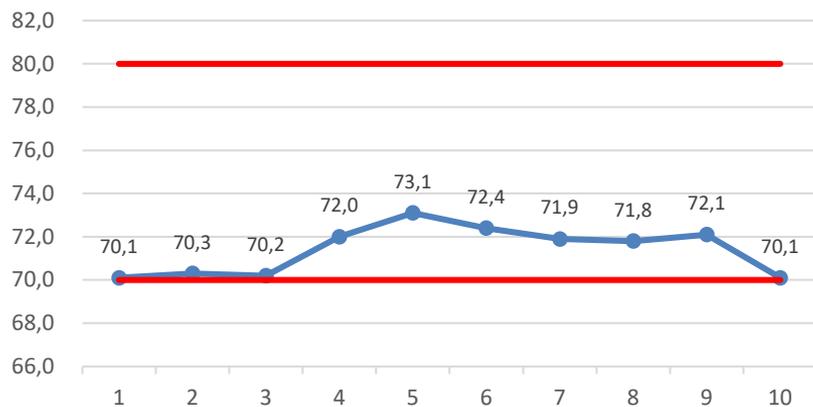
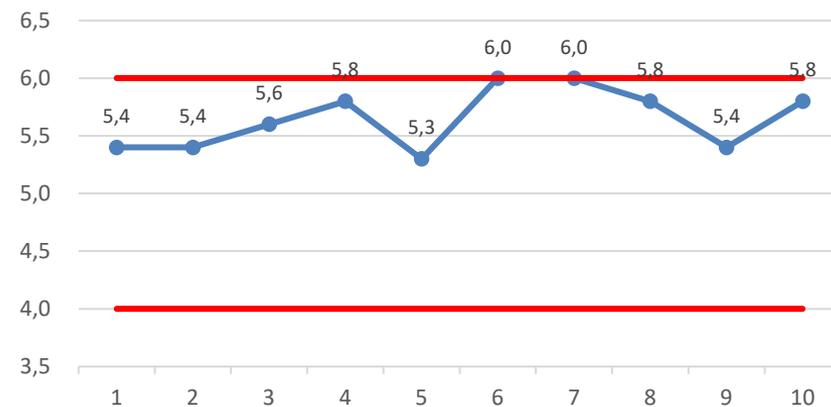
Условия: Температура окружающей среды 26,8 °С, подача воды из внутреннего контейнера, вода 24,7 °С, кофе средней обжарки.

Метод: Использование 16гр кофе для приготовления 50мл эспрессо. Настройка крепости – 3 , настройка помола - 5, предсмачивание 3сек. Готовится 10 чашек Эспрессо подряд (учитывается время приготовления от нажатия на дисплей до завершения приготовления).

Стандарт: Время приготовления: : 25 ± 5 сек, Вес: : 50 ± 5 гр, Температура: 75 ± 5 °С, TDS (концентрация): $5 \pm 1\%$

Результат:

Espresso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время приготовления (сек)	26.4	26.5	26.6	25.9	26.1	25.7	26.2	25.9	26.4	26.6
Вес (гр)	53.4	50.4	50.0	48.0	51.2	47.4	50.6	48.8	51.8	50.0
Температура (°C)	70.1	70.3	70.2	72.0	73.1	72.4	71.9	71.8	72.1	70.1
TDS (%)	5.4	5.4	5.6	5.8	5.3	6.0	6.0	5.8	5.4	5.8

Время приготовления Эспрессо (сек)**Вес (гр)****Температура (°C)****TDS (концентрация) (%)**

Тест приготовления Американо

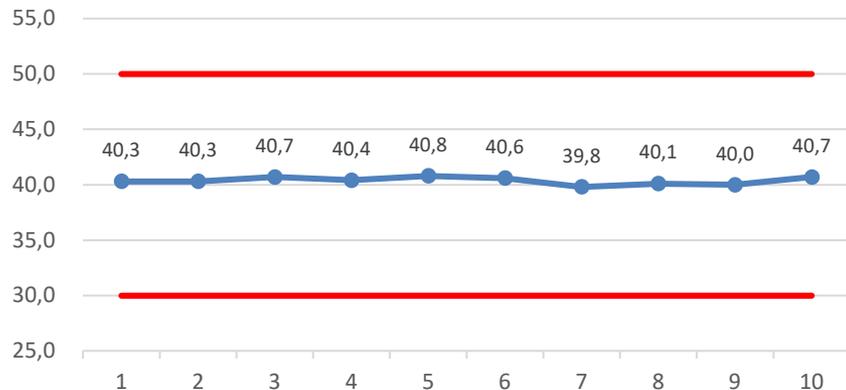
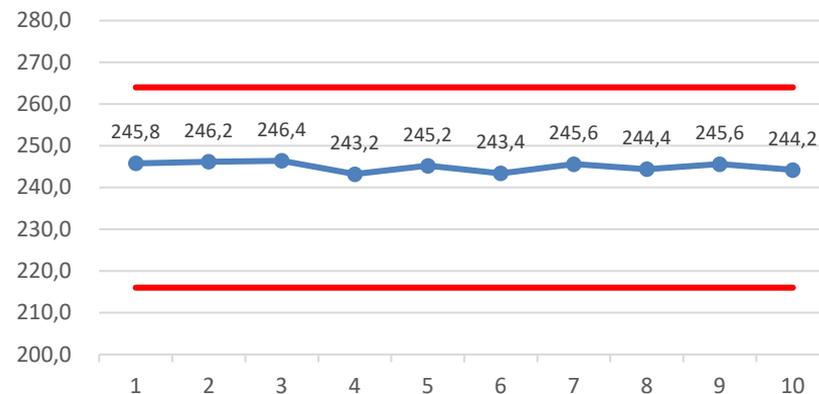
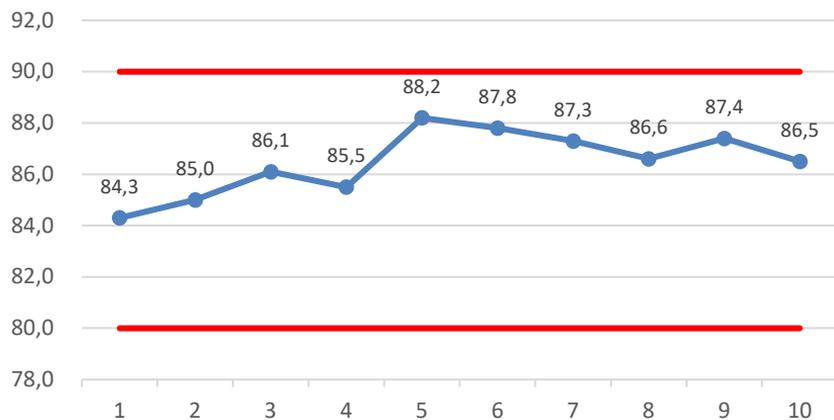
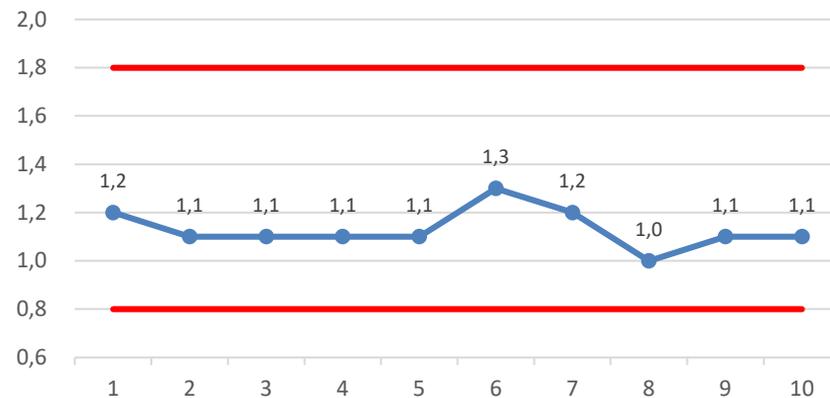
Условия: Температура окружающей среды 26.8 °С, подача воды из внутреннего контейнера, вода 24.7°С, кофе средней обжарки.

Метод: Использование 16гр кофе для приготовления 240мл Американо. Настройка крепости – 3 , настройка помола - 5, предсмачивание 0сек., кофе 65мл, вода 175мл. Готовится 10 чашек Американо подряд (учитывается время приготовления от нажатия на дисплей до завершения приготовления).

Стандарт: Время приготовления: 40 ± 10 сек., Вес: 240 ± 24 гр, Температура: 85 ± 5 °С, TDS (концентрация): 1.3 ± 0.5 %

Результат:

Americano	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время приготовления (сек)	40.3	40.3	40.7	40.4	40.8	40.6	39.8	40.1	40.0	40.7
Вес (гр)	245.8	246.2	246.4	243.2	245.2	243.4	245.6	244.4	245.6	244.2
Температура (°C)	84.3	85.0	86.1	85.5	88.2	87.8	87.3	86.6	87.4	86.5
TDS (%)	1.2	1.1	1.1	1.1	1.1	1.3	1.2	1.0	1.1	1.1

Время приготовления Американо (сек)

Вес (гр)

Температура (°C)

TDS (концентрация) (%)


Тест приготовления Капучино

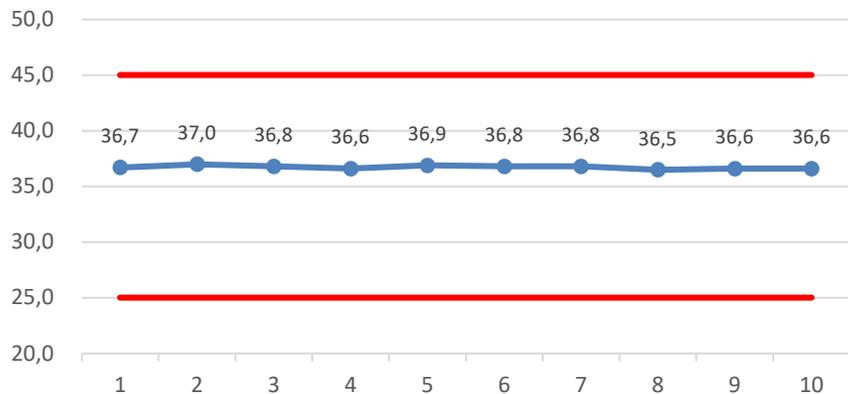
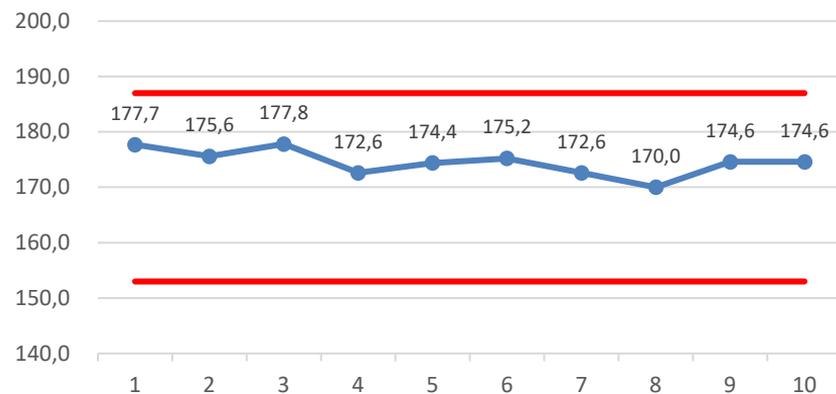
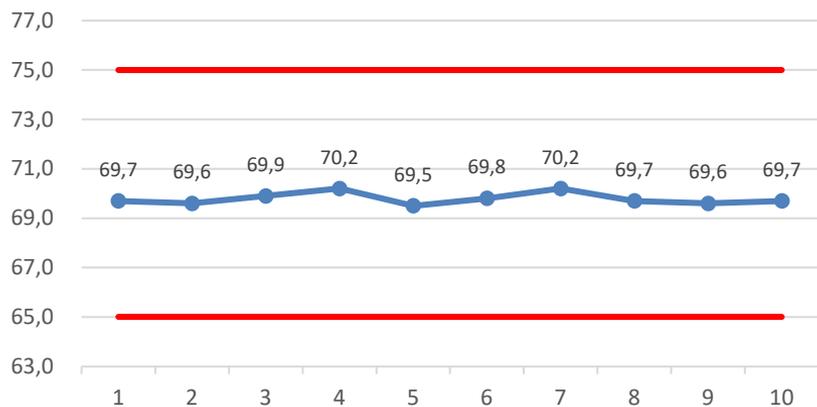
Условия: Температура окружающей среды 26.8 °С, подача воды из внутреннего контейнера, вода 24.7°С, кофе средней обжарки, молоко 5.4 °С

Метод: Использование 16гр кофе для приготовления 240мл Капучино. Настройка крепости – 3 , настройка помола - 5, предсмачивание 0сек., кофе 35мл, молочная пена 30сек. Готовится 10 чашек Капучино подряд (учитывается время приготовления от нажатия на дисплей до завершения приготовления).

Стандарт: Время приготовления: 35 ± 10 сек, Вес: 170 ± 17 гр, Температура: 70 ± 5 °С

Результат:

Саруссино	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время приготовления (сек)	36.7	37.0	36.8	36.6	36.9	36.8	36.8	36.5	36.6	36.6
Вес (гр)	177.7	175.6	177.8	172.6	174.4	175.2	172.6	170.0	174.6	174.6
Температура (°С)	69.7	69.6	69.9	70.2	69.5	69.8	70.2	69.7	69.6	69.7

Время приготовления Капучино (сек)**Вес (гр)****Температура (°C)**



www.cofemir.ru