

Dr. coffee
Exploring coffee secrets

PROXIMA®



Современные автоматические кофе-машины



PROXIMA

...Optimal Coffee Solutions



PROXIMA

dr.coffee

PROXIMA

PRO

...Optimal Coffee Solutions

О компании

Dr.coffee PROXIMA — суперавтоматические профессиональные кофемашины, разработаны специально для использования в коммерческих целях, на таких объектах, как: рестораны, кафе, бары, розничные магазины, отели, средние и крупные офисы компаний, АЗС, кофе поинты и т.д. Dr.coffee PROXIMA стремится не только удовлетворить ваши требования, но и превзойти ваши ожидания. В профессиональных кофемашинах применяются новейшие автоматические программы очистки, эффективно промывающие молочный и кофейный контуры. Простой и понятный интерфейс управления позволяет пользователю максимально комфортно управлять кофемашинами как при настройке, так и при приготовлении напитков. Мы производим только высококачественную продукцию. Находитесь ли вы на работе, в дороге или дома, профессиональные кофемашины **Dr.coffee PROXIMA** готовы **предоставить Вам отличный кофе!**

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Профессиональный статус кофейного оборудования PROXIMA обеспечивает высокую производительность и надежность, что важно на предприятиях общественного питания и торговых объектах с высокой проходимостью.



УДОБНЫЙ ИНТЕРФЕЙС

Для пользователя важен простой визуальный выбор напитка и приготовление его одним прикосновением. Большой сенсорный экран с интуитивно-понятным меню позволяет быстро выбрать напиток и легко настроить его необходимые параметры.



КОФЕ ОДНИМ НАЖАТИЕМ

Любой кофе одним нажатием. Эспрессо, ристретто, американо, капучино, классический кофе, макиато, латте. Вы можете настроить объем молока, молочной пены, крепость и объем порции кофе и воды, записать рецепт в память машины и готовить любой напиток одним нажатием на иконку желаемого напитка.



МАКСИМАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Большие бункеры для кофе и ингредиентов. Подключение кофемашины к водопроводу или забор воды из любых внешних емкостей без использования дополнительного оборудования, а также использование для подачи воды внутреннего бункера кофемашины. Большие бункеры для отходов. Возможность прямого сброса отходов. Всё это позволяет быстро, просто и эффективно готовить любой выбранный напиток и позволяет добиться большей автономии кофемашины в течение рабочего дня.



КЕРАМИЧЕСКИЕ ЖЕРНОВА

Надежные керамические жернова кофемолки извлекают весь аромат из кофейных зерен, обеспечивают тихую работу, точный настраиваемый помол и долговечность кофейного оборудования.



ВСЯ ИНФОРМАЦИЯ НА ЭКРАНЕ

Умная техника PROXIMA сигнализирует о необходимости очистки, пополнения бункера кофе или сухих ингредиентов и о любой другой технической информации. На экране отображаются все производимые регламентные операции.



История



История профессиональных кофемашин Dr.coffee PROXIMA началась в феврале 2018 года, когда на заводе компании «Dr.coffee System Technology Co, Ltd» в городе Суджоу (КНР) были выпущены опытные образцы кофемашин для использования в сегментах OCS и HoReCa. В апреле 2018 года после серии проведенных испытаний опытных образцов компания выпустила первую партию кофемашин двух моделей для продажи на внутреннем рынке КНР под маркой Dr.coffee, присвоив им индексы F11 и F2.



В сентябре 2018 года была достигнута предварительная договоренность о возможности сотрудничества компаний для целей представительства и дистрибуции торговой марки «Dr.coffee» на территории Российской Федерации. В декабре 2018 года руководители двух компаний заключили контракт о представительстве торговой марки Dr.coffee на территории РФ. При этом стороны решили продолжить совместную работу над усовершенствованием кофемашин Dr.coffee в части улучшения функциональных возможностей кофемашин, устранения выявляемых в них недостатков, а также совершенствовании программного обеспечения и рецептур напитков.

В январе 2019 года были получены первые образцы кофемашин F11 и F2 для проведения тестов и оценки возможности использования кофемашин на российском рынке. На протяжении четырех месяцев испытаний выявлялись недочеты в узлах кофемашин, производителю передавались рекомендации об устранении таких недочетов, а также оптимизировалось программное обеспечение и рецептуры напитков с учетом потребностей российского рынка. Эта работа была завершена в апреле 2019 года.

С учетом таких наработок по заказу компании в мае 2019 года в серийное производство была запущена партия кофемашин двух моделей, которым были присвоены индексы Dr.coffee Pгоxima F11 и Dr.coffee Pгоxima F2. И уже начиная с июля 2019 года, компания представляет на Российском рынке автоматические профессиональные кофемашины, продолжая постоянную работу над усовершенствованием производимых и разработкой новых моделей.



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

F11



Рекомендованная производительность чашек	100	100	100
Управление	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"
Количество напитков	29	29	29
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-16 гр	7-16 гр	7-16 гр
Контейнер для воды	8 л	2 л	8 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	-/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~160 мм	80~160 мм	80~160 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	30 порций	30 порций	30 порций
Нагрев воды	2 термоблока	2 термоблока	2 термоблока
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	17 кг	17 кг	17 кг
Габариты Ш*Г*В	41*50*58 см	30*50*58 см	41*50*58 см
Напряжение/мощность	220~240 V 1500~1700 W	220~240 V 1500~1700 W	220~240 V 1500~1700 W

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков и отключать неиспользуемые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Широкий диапазон настроек напитков



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

F12



Рекомендованная производительность чашек	120	120	120
Управление	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"
Количество напитков	27	27	27
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-16 гр	7-16 гр	7-16 гр
Контейнер для воды	8 л	2 л	8 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	-/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~160 мм	80~160 мм	80~160 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	30 порций	30 порций	30 порций
Нагрев воды	2 термоблока	2 термоблока	2 термоблока
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	18 кг	18 кг	18 кг
Габариты Ш*Г*В	41*50*58 см	30*50*58 см	41*50*58 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2750~3300 W	220~240 V 2750~3300 W	220~240 V 2750~3300 W

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Возможность подключения холодильника для молока BR9CI с функцией промывки молочной системы
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков и отключать неиспользуемые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Широкий диапазон настроек напитков



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

M12



Рекомендованная производительность чашек	150	150	150
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	32	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-16 гр	7-16 гр	7-16 гр
Контейнер для воды	8 л	2 л	8 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	-/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~160 мм	80~160 мм	80~160 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	30 порций	30 порций	30 порций
Нагрев воды	2 термоблока	2 термоблока	2 термоблока
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	20,5 кг	19 кг	20,5 кг
Габариты Ш*Г*В	41*50*58 см	30*50*58 см	41*50*58 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2750~3300 W	220~240 V 2750~3300 W	220~240 V 2750~3300 W
Протокол MDB	да	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Встроенный клапан промывки молочной системы
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания и приготовления
- Настраиваемая степень экстракции
- Поддержка MDB-протокола
- Узел распределения пар/вода – блок клапанов



Суперавтоматические кофемашины

MiniBar S



MiniBar S1



MiniBar S2



СЕРИЯ

MiniBar

Рекомендованная производительность чашек	200	200	200
Управление	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"	сенсорный дисплей 7.1"
Количество напитков	32	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	4 л	4 л	4 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+/+	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~180 мм	80~180 мм	80~180 мм
Прямой слив в канализацию	опция	опция	опция
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 бойлера	2 бойлера	2 бойлера
Контейнер для зерен	1.5 кг	1.5 кг	1.5 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	26 кг	26 кг	26 кг
Габариты Ш*Г*В	34*54.5*62 см	34*54.5*62 см	34*54.5*62 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2700~3100 W	220~240 V 2700~3100 W	220~240 V 2700~3100 W
Протокол MDB	да	да	да

PRO

Серия MiniBar

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность использования сухих ингредиентов
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Встроенный клапан промывки молочной системы
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет менять расположения иконок приготовления напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Настраиваемая степень экстракции
- Поддержка MDB-протокола
- Профессиональный стимер
- Съёмное заварочное устройство



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

F2



Рекомендованная производительность чашек	300	300
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	4 л	4 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~180 мм	80~180 мм
Прямой слив в канализацию	да	да
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций
Нагрев воды	2 бойлера	2 бойлера
Контейнер для зерен	1.2 кг	1.2 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да
Вес нетто	42 кг	42 кг
Габариты Ш*Г*В	34*54*83 см	34*54*83 см
Напряжение/мощность	220~240 V 2500~2900 W	220~240 V 2500~2900 W
Протокол MDB	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Возможность использования до двух видов сухих ингредиентов
- Возможность одновременной подачи кофе и молочной пены
- Встроенный клапан промывки молочной системы
- Две кофемолки
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс позволяет изменять расположение иконок приготовления напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Кастомизация заставок в режиме ожидания
- Настраиваемая степень экстракции
- Настройка молочной пены в меню кофемашины
- Поддержка MDB-протокола
- Съёмное заварочное устройство
- Узел распределения пар/вода – блок клапанов



Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

F20



Рекомендованная производительность чашек	300	300
Управление	сенсорный дисплей 10.1"	сенсорный дисплей 10.1"
Количество напитков	32	32
Автоматическое приготовление капучино	да	да
Расход кофе на порцию	7-21 гр	7-21 гр
Контейнер для воды	4 л	4 л
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+/+	+/+
Высота диспенсера	80~180 мм	80~180 мм
Прямой слив в канализацию	да	да
Контейнер для отходов	70 порций	70 порций
Нагрев воды	1 бойлер и 2 термоблока	1 бойлер и 2 термоблока
Контейнер для зерен	2 x 0,7 кг	2 x 0,7 кг
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да
Вес нетто	34 кг	48 кг
Габариты Ш*Г*В	31*56*66 см	34*54*83 см
Напряжение/мощность	220~240 V 3000 W	220~240 V 3000 W
Протокол MDB	да	да

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- Бойлер и два термоблока позволяют максимально стабилизировать температуру напитков при больших проливах
- Две кофемолки с керамическими жерновами
- Импорт/экспорт настроек напитков и настроек кофемашины через USB
- Интерфейс с высоким уровнем кастомизации
- Кофемашина с возможностью интеграции модуля для сухих ингредиентов и/или холодильника для молока
- Модуль для сухих ингредиентов с тремя контейнерами объемом 2 л, 1,5 л и 1,5 л
- Молочная система с широким диапазоном настроек структуры пены
- Настраиваемая степень экстракции
- Настройка молочной пены в меню кофемашины
- Поддержка MDB-протокола
- Приготовление холодной молочной пены



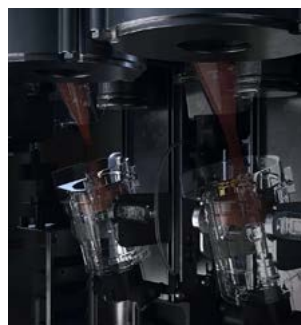
Суперавтоматические кофемашины

СЕРИЯ

F4



Рекомендованная производительность чашек	600
Управление	сенсорный дисплей: 2 x 7.0"
Количество напитков	24
Автоматическое приготовление капучино	да
Расход кофе на порцию	21
Контейнер для воды	–
Подключение к водопроводу / Забор воды из внешней емкости	+ / +
Высота диспенсера	80–180 мм
Прямой слив в канализацию	есть
Контейнер для отходов	200 порций
Нагрев воды	бойлер 5 л
Контейнер для зерен	4 x 1.2 кг
Жернова	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да
Вес нетто	110 кг
Габариты Ш*Г*В	50*65*76 см
Напряжение/мощность	220-240 V 3300 W
Протокол MDB	да



Два мощных обслуживаемых съемных заварочных устройства в металлическом корпусе, с максимальной загрузкой до 21 грамма молотого кофе, обеспечивают высокоэффективное заваривание с высокой, средней или низкой экстракцией.



Взбивайте холодную молочную пену одним прикосновением к экрану – это позволит готовить множество холодных молочных и кофейных напитков. Каждая порция такого молока настолько свежая, насколько это возможно.



Автоматическая промывка системы вспенивания молока и заваривания кофе производится при каждом включении и выключении кофемашины. Возможна настройка режима очистки в зависимости от количества чашек и времени работы.

PRO

Серия F4

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- 2 независимые системы заваривания кофе
- 4 независимые профессиональные высокопроизводительные кофемолки
- 5-литровый бойлер и 2 термоблока позволяют максимально стабилизировать температуру напитков
- Интерфейс позволяет изменять места расположения иконок напитков, отключать неиспользуемые напитки, изменять наименования напитков и добавлять новые
- Молочная система с широким диапазоном настроек структуры пены
- Мощная профессиональная ротационная помпа с регулируемыми настройками для постоянных температуры и давления
- Настраиваемая степень экстракции
- Настраиваемые режимы эффективного предварительного заваривания кофе
- Приготовление холодной молочной пены



Холодильники для молока

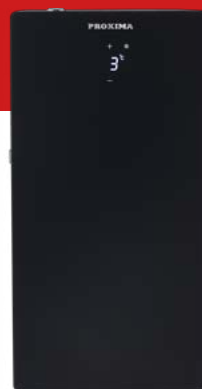
Dr.coffee PROXIMA

Холодильники для хранения молока, предназначены для использования со всеми суперавтоматическими кофемашинами.

BR9CI



SC08



SC10



Регулировка температуры:	0-5°C	1-5°C	1-5°C
Тип:	компрессорный	компрессорный	компрессорный
Объем:	4 л	8 л	10 л
Дисплей:	символьный	символьный	символьный
Изолирующий агент:	циклопентан	циклопентан	циклопентан
Замок:	—	да	да
Подсветка:	есть	—	—
Управление:	сенсорное	сенсорное	сенсорное
Мощность:	110 W	65 W	65 W
Габариты:	22x43x52 см	24x47x47.2 см	24*42*61 см



Профессиональные средства PROXIMA специально разработаны для очистки и обслуживания профессиональных кофемашин и кофеварок. Регулярно применяемая специализированная химия для кофемашин продлевает срок эксплуатации техники и способствует извлечению наилучшего вкуса и аромата напитка.



**Жидкость для декальцинации
PROXIMA D11, 1 л**
Концентрат для очистки от накипи.
Расход: 25-50 мл средства на 1 л воды.
Состав: Неорганические кислоты 15%,
ингибиторы коррозии.



**Жидкость для декальцинации
PROXIMA D11, 250 мл**
Готовый раствор для очистки от накипи.
Расход: до 250 мл средства на 1 применение.
Состав: Неорганические кислоты 15%, инги-
биторы коррозии.



**Жидкость для молочной системы
PROXIMA M11, 1 л**
Концентрат для очистки молочной системы.
Расход: 25-50 мл средства на 1 л воды.
Состав: Щелочной агент <10%, неионо-
генные ПАВ >5%, комплексообразо-
ватель >10%.



**Жидкость для молочной системы
PROXIMA M11, 250 мл**
Готовый раствор для очистки молочной
системы.
Расход: до 250 мл средства на 1 применение.
Состав: Щелочной агент <10%, неионо-
генные ПАВ >5%, комплексообразо-
ватель >10%.



**Таблетки от кофейных масел
PROXIMA G31, 100 шт**
Таблетки для очистки от кофейных масел.
Состав: 30% фосфатов, 25% карбонатов, отбе-
ливающий агент на основе кислорода.

Телеметрия и платежные системы

Для всех суперавтоматических кофемашин Dr.coffee PROXIMA доступна установка телеметрии и платежной системы

- Позволяет в режиме Online контролировать неограниченное количество кофемашин
- Просмотр статистики и отслеживание текущего состояния кофемашины в режиме реального времени (максимально точная статистика продаж и информация о техническом состоянии кофейного оборудования)
- Администрирование статистики работы кофемашин (планирование и оптимизация продаж)
- Информирование о необходимости проведения чистки оборудования
- Контроль состояния и работоспособности кофемашины
- Фискализация продаж
- Оплата по QR-коду
- Отчеты на почту
- Учет обслуживания

POS-терминал

МИР	China Union Pay
Visa	Прием бесконтактных платежей
MasterCard	

Размеры: 121x72x22,5 мм



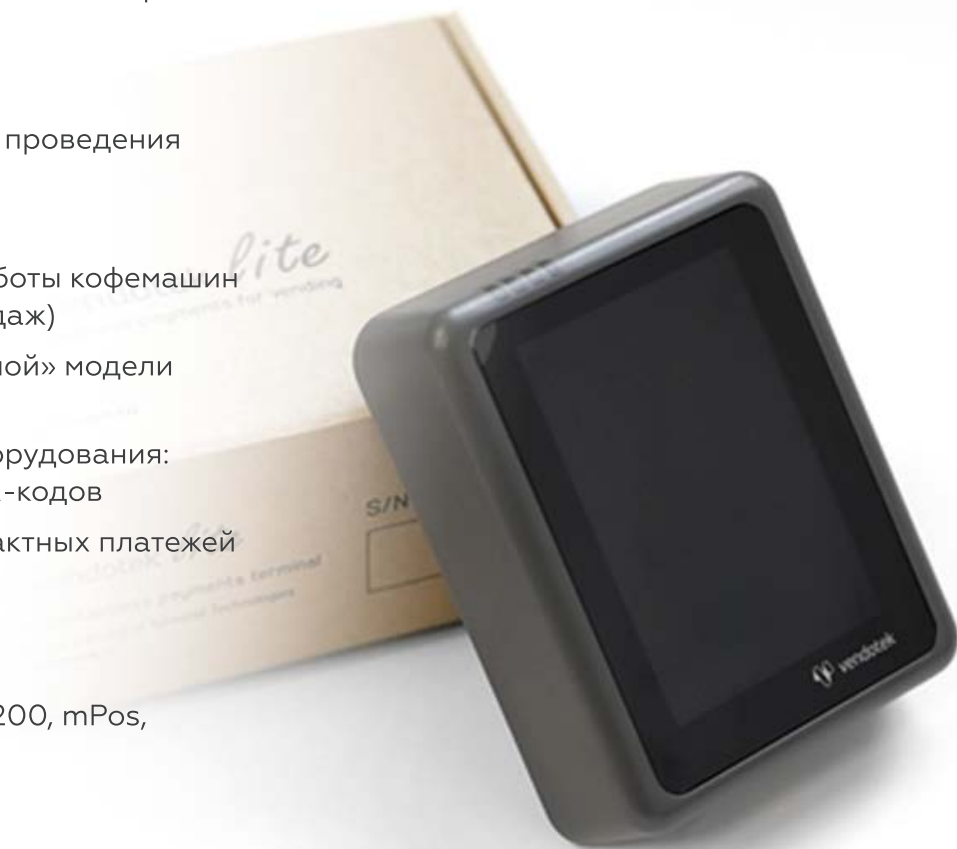
- Просмотр статистики продаж каждого вида напитка и сводная статистика
- Контроль состояния и работоспособности кофемашины
- Настройка стоимости напитков
- Контроль выручки
- Информирование о необходимости проведения очистки оборудования
- Учет обслуживания
- Администрирование статистики работы кофемашин (планирование и оптимизация продаж)
- Поддержка классической и «облачной» модели фискализации
- Подключение дополнительного оборудования: онлайн-касса, картридер, экран QR-кодов
- Поддерживает технологии бесконтактных платежей

ПОДДЕРЖИВАЕМЫЕ ТЕРМИНАЛЫ:

KitPos, Vendista, Vendotek V3, PAX D200, mPos, экран QR кода

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

Для всех кофемашин Dr.coffee PROXIMA доступна установка телеметрии и платежных систем разных производителей.



PROXIMA

HOME

...Optimal Coffee Solutions

PROXIMA

...Optimal Coffee Solutions



Автоматические кофемашины

СЕРИЯ

C11



Рекомендованная производительность чашек	30
Управление	сенсорный дисплей 7.0"
Количество напитков	15
Автоматическое приготовление капучино	да
Степеней крепости	5
Степеней помола	5
Предварительное заваривание	1-5 секунд
Расход кофе на 1 порцию	6-10 гр
Контейнер для воды	2 л
Контейнер для молока	500 мл
Контейнер для отходов	15 порций
Контейнер для зерен	280 гр
Нагрев воды	2 термоблока
Жернова	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да
Вес нетто	14 кг
Габариты Ш*Г*В	46.3*26.3*42.2 см
Напряжение/мощность	220~240 V 1450 W



Автоматическая система вспенивания молока производит пышную и стойкую пену для приготовления любых кофейных напитков на основе молочной пены.



Автоматическая промывка системы вспенивания молока и узла заваривания кофе производится при включении и выключении кофемашины.



Новый интерфейс с 7-дюймовым цветным дисплеем обеспечивает интуитивно понятную настройку параметров приготовления напитков.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- 8 персонализированных профиля пользователей, 15 легко настраиваемых индивидуальных напитков
- Автоматическое приготовление молочной пены
- Блокировка функции изменения параметров напитков для пользовательского меню
- Настраиваемая степень экстракции
- Стекланный молочный контейнер
- Широкий диапазон настроек напитков



Автоматические кофемашины

СЕРИЯ

Н



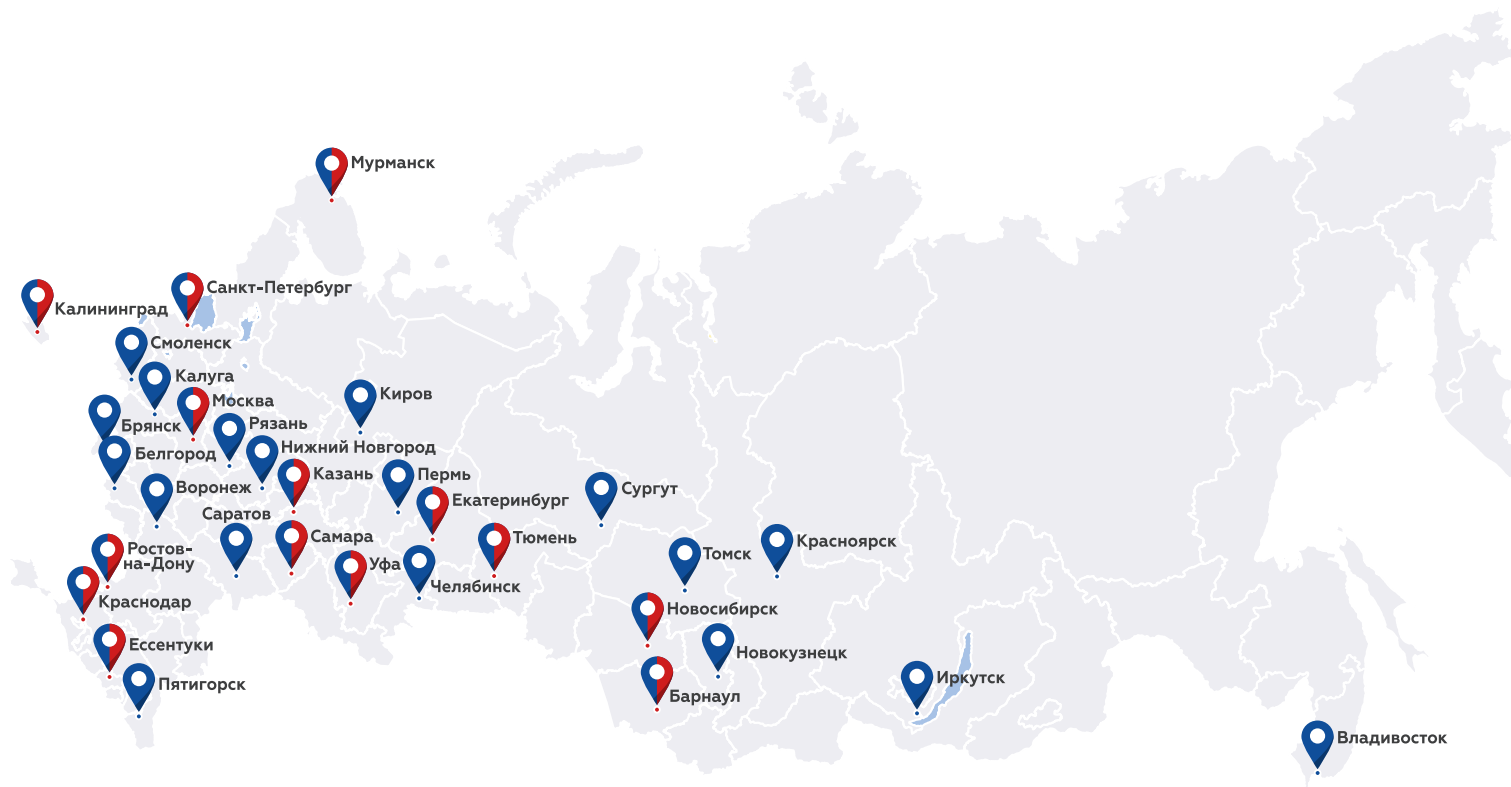
	Н1	Н2	Н3
Рекомендованная производительность чашек	20	20	30
Управление	сенсорный дисплей 4.0"	сенсорный дисплей 4.0"	сенсорный дисплей 5.0"
Количество напитков	8	8	15
Автоматическое приготовление капучино	нет	да	да
Степеней крепости	5	5	5
Степеней помола	5	5	5
Предварительное заваривание	1-5 секунд	1-5 секунд	1-5 секунд
Расход кофе на 1 порцию	6-10 гр	6-10 гр	6-10 гр
Контейнер для воды	1.5 л	1.5 л	1.5 л
Контейнер для отходов	10 порций	10 порций	10 порций
Контейнер для зерен	200 гр	200 гр	200 гр
Нагрев воды	термоблок	термоблок	термоблок
Жернова	керамические/плоские	керамические/плоские	керамические/плоские
Промывка кофейной и молочной систем при включении/выключении	да	да	да
Вес нетто	12 кг	12 кг	12 кг
Габариты Ш*Г*В	46*24*40	46*24*40	45*22*37
Напряжение/мощность	220-240 V 1450 W	220-240 V 1450 W	220-240 V 1450 W
Управление со смартфона	нет	нет	нет

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

- 6 персонализированных профилей с уникальными рецептурами напитков
- Автоматическое приготовление капучино или паровой стимер
- Каждый контур воды/пара управляется отдельным клапаном
- Кофемолка с керамическими жерновами
- Настраиваемая степень экстракции
- Уникальное поворотное кольцо настроек и регулировок кофемашины расположенное вокруг дисплея
- Широкий диапазон настроек напитков



Наши партнеры



 **ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ***

 **СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ***

*Список городов и контактные данные наших Партнеров, у которых можно приобрести кофемашины Dr.coffee PROXIMA с гарантией сервисной и постгарантийной поддержкой, а также получить сервисные услуги и консультации, постоянно расширяется. Более подробно по ссылкам: <https://proxima.pro/dealers/> и <https://proxima.pro/service/>

