

# PROXIMA®

# Dr.coffee



## Mini Bar – Ho.Re.Ca Series

Суперавтоматическая кофемашина

200 чашек в день

## PROXIMA MINI BAR

**Для сегмента Ho.Re.Ca, с потреблением 200 чашек в день.**

Mini bar сочетает в себе элегантный внешний вид с удобным управлением и впечатляющую производительность с широкими возможностями конфигурации и настройки. Эта машина удовлетворяет ежедневные потребности магазина, пекарни, кафе, ресторана, гостиницы, офиса и т. д.

Ваш собственный бариста, с независимым диспенсером горячей воды и паровым стимером, автоматическим капучинатором и подачей горячей воды одним касанием.



## ДИЗАЙН



01

70° С молочная пена + высокое содержание лактозы = отличный вкус

02

Максимальная загрузка центрального устройства 20гр., заваривание с высокой, средней или низкой экстракцией

03

Плоские керамические жернова обеспечивают стабильный помол

04

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

05

Цветной сенсорный экран 7" с подсветкой и удобным выбором напитков

06

Телеметрия и платежные системы (в разработке)

07

Система заваривания, сухие ингредиенты, молочная система, с трубкой горячей воды и стимером

08

Рекомендуемое ежедневное приготовление - 200 чашек

## РАЗМЕРЫ



Вес: 26кг

Ширина:  
340mm



Высота:  
620mm

Глубина:  
545mm

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Mini Bar
Рекомендованное кол-во в день	200 чашек
Производительность в час	Espresso (M:50мл) 100 чашек
	Americano (M:210мл) 80 чашек
	Cappuccino(M:200мл) 80 чашек
Контейнер для воды	4л

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Mini Bar
Напряжение/Мощность	220-240V 50/60Hz 2.7-3.1кВт
Водоснабжение	Водопровод/Бутыль/Контейнер
Макс. давление водопровода	Max. 6Bar



## Вид спереди



## Вид сзади





## ВОДОСНАБЖЕНИЕ



Доступны различные режимы подачи воды.  
Mmini Bar имеет внутренний контейнер для воды, поддерживает забор из бутылки, водопровода или фильтра.



## КОНФИГУРАЦИЯ



Mini bar

No.	Конфигурация	Mini bar (● standard ○ optional)
1	4л контейнер для воды	●
2	Забор из бутылки	●
3	Водопровод	●
4	Телеметрия	○
5	Два термоблока	●
6	Две помпы	●
7	Кофемолка	1
8	Контейнер для сухих ингредиентов	●
9	Автономная система горячей воды	●
10	Автономная паровая система	●
11	Дисплей	Сенсорный
12	Размер дисплея	7.0"
13	Расположение дисплея	Вертикальное
14	Молочные напитки одной кнопкой	●
15	Персонализированные напитки	●
16	Количество напитков	24
17	Персонализированный интерфейс	●
18	Металлический корпус ЦУ	●
19	Съемное ЦУ	●
20	Молочная система с регулярной очисткой	●
21	Автоочистка молочной системы	●
22	Цвет	■



## ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА (опция)

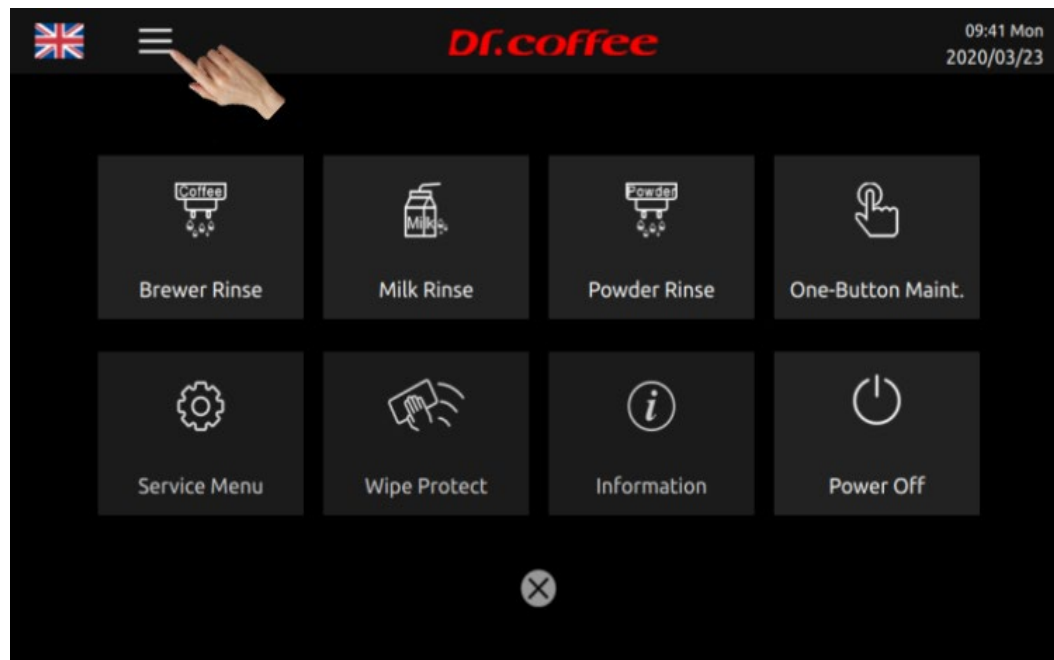
Mini Bar оснащен встроенным клапаном для промывки молочной системы. Промывка осуществляется без извлечения заборной трубки из емкости с молоком.



## ОЧИСТКА

Очистка кофемашины одним касанием.

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





### Небольшой магазин

Высокое качество напитков даже на пиковых нагрузках

### Отель

Простота эксплуатации на шведских столах



HO.RE.CA

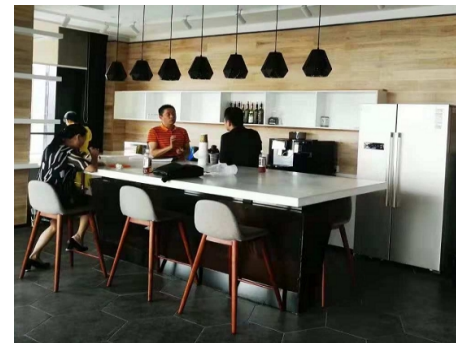


### Ресторан

Свежесваренный кофе имеет мягкий и манящий аромат

### Офис

Легко получить напиток одним касанием



## Тест приготовления Эспрессо

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

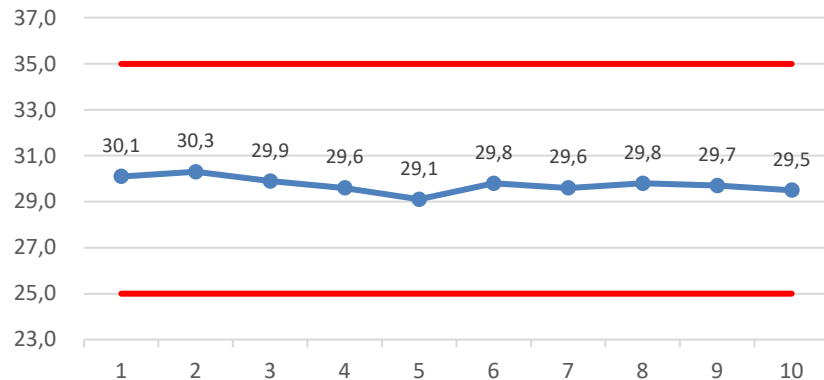
**Метод:** Использование 16гр кофе для приготовления 50мл эспрессо. Настройка крепости – 3 (индекс помола 1,3), настройка помола - 7, предсмачивание 3сек. Готовится 10 чашек Эспрессо подряд (учитывается время приготовления от нажатия на дисплей до завершения приготовления).

**Стандарт:** Время приготовления:  $30 \pm 5$ сек, Вес:  $50 \pm 5$ гр, Температура:  $75 \pm 5$ °C, TDS (концентрация):  $5 \pm 1$ %

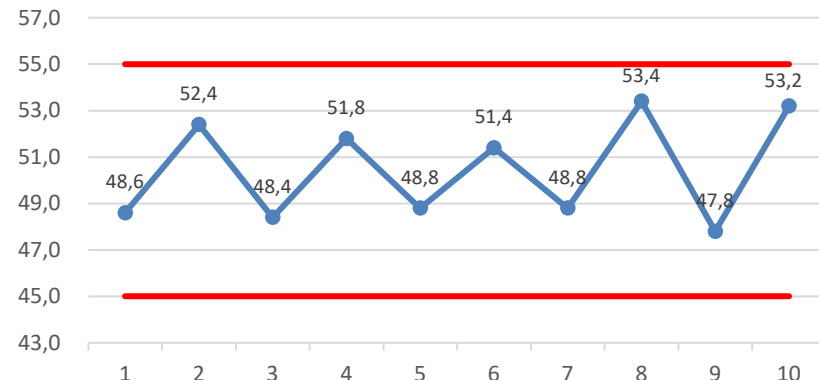
### Результат:

Espresso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время приготовления (сек)	30.1	30.3	29.9	29.6	29.1	29.8	29.6	29.8	29.7	29.5
Вес (гр)	48.6	52.4	48.4	51.8	48.8	51.4	48.8	53.4	47.8	53.2
Температура (°C)	71.9	70.1	71.3	71.7	70.8	71.2	71.8	73.2	71.4	72.1
TDS (%)	5.6	5.1	5.3	5.0	5.3	5.1	5.3	5.0	5.1	5.0

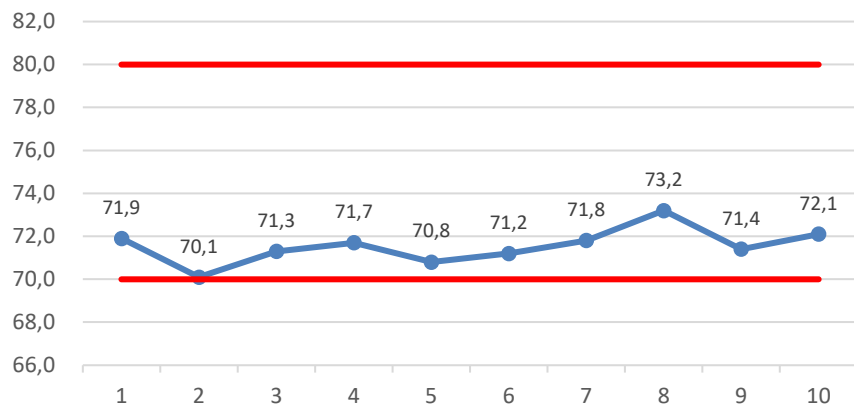
Время приготовления Эспрессо (сек)



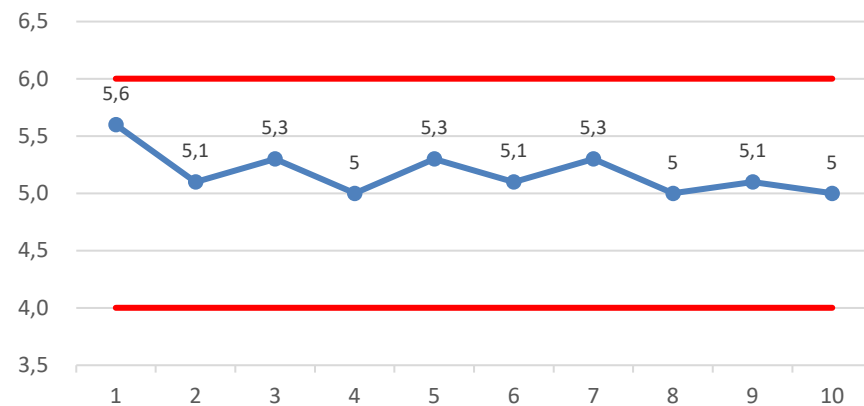
Вес (гр)



Температура (°C)



TDS (концентрация) (%)



## Тест приготовления Американо

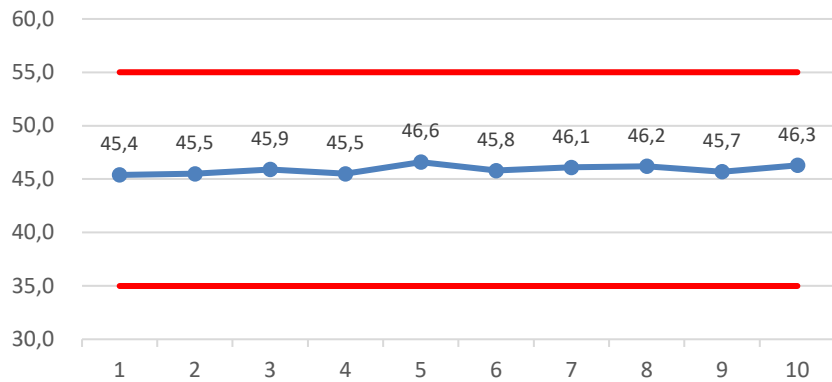
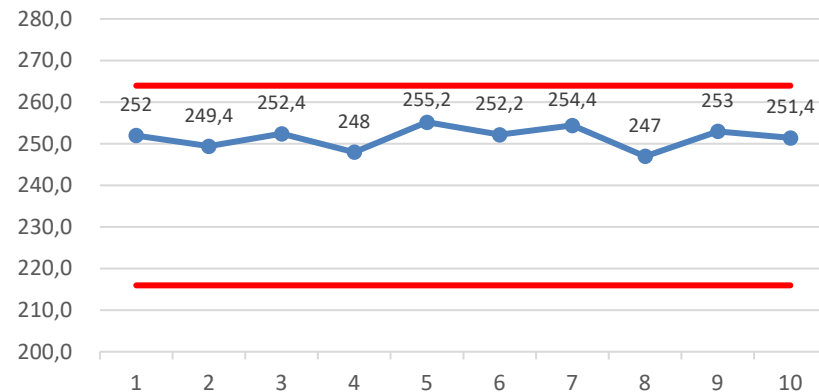
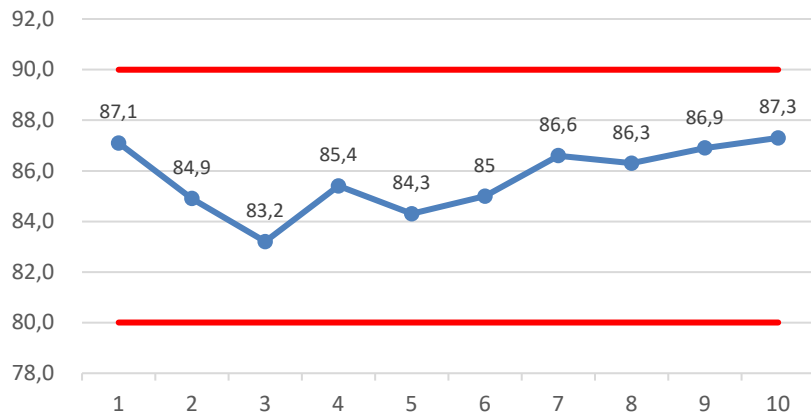
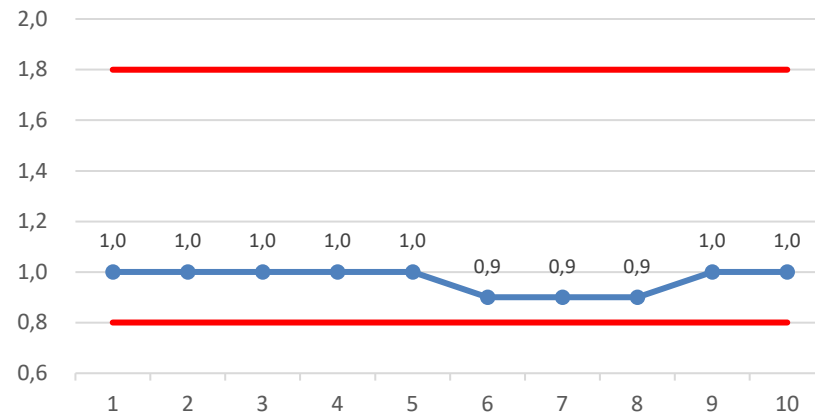
**Условия:** Температура окружающей среды 26,8 °С, подача воды из внутреннего контейнера, вода 24,7 °С, кофе средней обжарки.

**Метод:** Использование 16гр кофе для приготовления 240мл Американо. Настройка крепости – 3 (индекс помола 1,3), настройка помола - 7, предсмачивание 0сек. , кофе 65мл, вода 175мл. Готовится 10 чашек Американо подряд (учитывается время приготовления от нажатия на дисплей до завершения приготовления).

**Стандарт:** Время приготовления:  $45 \pm 10$ сек, Вес:  $240 \pm 24$ гр, Температура:  $85 \pm 5$ °С, TDS (концентрация):  $1.3 \pm 0.5$ %

### Результат:

Americano	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время приготовления (сек)	45.4	45.5	45.9	45.5	46.6	45.8	46.1	46.2	45.7	46.3
Вес (гр)	252.0	249.4	252.4	248.0	255.2	252.2	254.4	247.0	253.0	251.4
Температура (°С)	87.1	84.9	83.2	85.4	84.3	85.0	86.6	86.3	86.9	87.3
TDS (%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0

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



## Тест приготовления Капучино

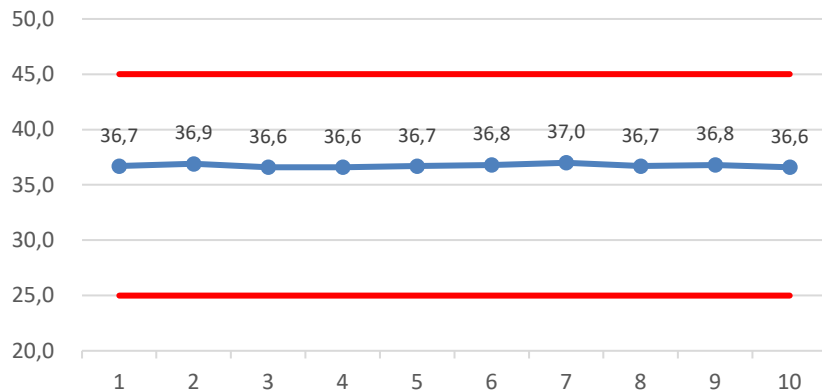
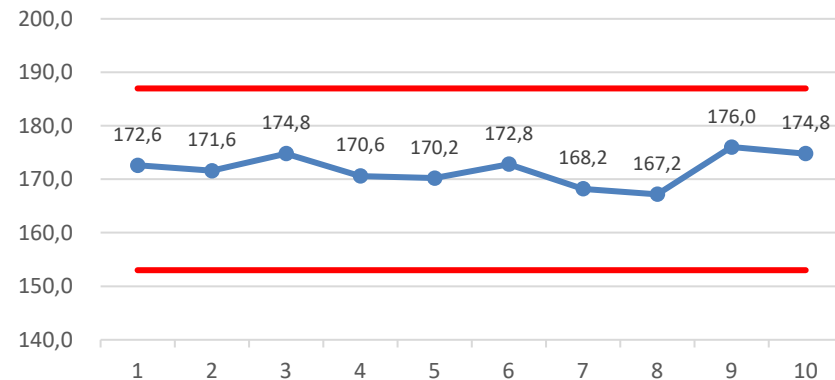
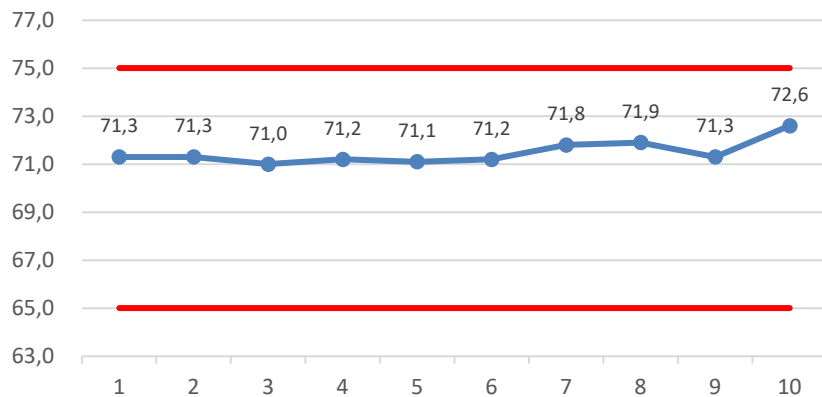
**Условия:** Температура окружающей среды 26,8 °С, подача воды из внутреннего контейнера, вода 24,7 °С, кофе средней обжарки, молоко 5.4°С.

**Метод:** Использование 16гр кофе для приготовления 240мл Капучино. Настройка крепости – 3 (индекс помола 1,3), настройка помола - 7, предсмачивание 0сек, кофе 35мл, молочная пена 33сек. Готовится 10 чашек Капучино подряд (учитывается время приготовления от нажатия на дисплей до завершения приготовления).

**Стандарт:** Время приготовления:  $35 \pm 10$ сек, Вес:  $170 \pm 17$ гр, Температура:  $70 \pm 5$ °С

### Результат:

Саруццино	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время приготовления (сек)	36.7	36.9	36.6	36.6	36.7	36.8	37.0	36.7	36.8	36.6
Вес (гр)	172.6	171.6	174.8	170.6	170.2	172.8	168.2	167.2	176.0	174.8
Температура (°С)	71.3	71.3	71.0	71.2	71.1	71.2	71.8	71.9	71.3	72.6

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



[www.cofemir.ru](http://www.cofemir.ru)