

FESTA







FESTA: la semplicità di una superautomatica, la soddisfazione di un'esperienza premium.

Festa è la superautomatica che parla la lingua universale della semplicità declinandola con stile e innovazione per offrire un'esperienza premium a qualsiasi livello di utilizzo. Per preparare bevande di qualità basta un tocco delle dita, la comunicazione con la macchina è accattivante e intuitiva, il design sorprendente, i sistemi tecnologici di ultima generazione, e la manutenzione si fa in un attimo.



Utente finale

- Interfaccia intuitiva
- Touch screen display
- Luce led
- Player per la riproduzione video
- Vano erogazione illuminato
- Sensore presenza bicchiere (opzionale)
- Italian design



Operatore

- Programmazione della macchina tramite computer
- Connessione USB per aggiornare l'interfaccia senza PC
- Sistema di pulizia automatizzato
- Sistema di serrature di sicurezza incorporato
- Diagnostica problemi

L'amore per il caffè nella sua massima espressione.

Il caffè è la nostra passione e sappiamo quante cure e attenzioni richieda perché possa offrire il meglio di sé in tazza. Per questo abbiamo dotato Festa delle migliori tecnologie di estrazione, capaci di garantirti risultati eccellenti e costanti, dal primo caffè all'ultimo, con tutta la semplicità dell'automazione.

La camera di infusione riscaldata mantiene invariata la qualità, estrazione dopo estrazione, aiutata dalla caldaia di pre-riscaldamento che aumenta la stabilità termica. La quantità di caffè erogato invece rimane costante grazie al sistema Air-Brake, che impedisce all'aria di circolare nel circuito idraulico. Le bevande a base di caffè, però, non sono tutte uguali: ecco perché Festa, con il suo gruppo a camera variabile, offre anche la possibilità di regolare la pressione sulla pastiglia così da ottenere sempre il risultato ideale.



|| PREHEATED INFUSION CHAMBER: CAMERA DI INFUSIONE RISCALDATA PER MANTENERE COSTANTE LA QUALITÀ DI ESTRAZIONE. || PRE-HEATING BOILER: CALDAIA DI PRE-RISCALDAMENTO PER AUMENTARE LA STABILITÀ TERMICA. || SISTEMA AIR-BRAKE: AUMENTA LA PRECISIONE DEL VOLUME IN TAZZA IMPEDENDO ALL'ARIA DI ENTRARE NEL CIRCUITO IDRAULICO. || ACCURATE TAMPING: POSSIBILITÀ DI REGOLARE LA PRESSIONE SULLA PASTIGLIA DEL CAFFÈ PER OTTENERE LA MIGLIOR PRESSATURA PER OGNI TIPOLOGIA DI CHICCO DI CAFFÈ. || KIT REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINATURA (OPZIONALE).

Cremoso e denso al punto giusto: il latte come al bar.

Saper montare il latte dandogli la giusta trama è il segreto per servire cappuccini indimenticabili. Festa riesce ad ottenere questo risultato grazie al modulo Fresh Milk e al suo Specialty Milk Texturing, funzionalità dedicata alla tessitura del latte. A seconda della ricetta o del livello di densità e cremosità che vuoi raggiungere, puoi usare impostazioni diverse per ottenere una trama del latte più fine o più spessa. Il cappuccino è vellutato come al bar, ma con Festa tutto diventa più semplice: il modulo Fresh Milk si pulisce automaticamente dopo ogni erogazione ed è possibile aggiungere anche l'opzione energy saving per ridurre i consumi energetici.

|| SPECIALTY MILK TEXTURING: TESSITURA DEL LATTE COME AL BAR CON POSSIBILITÀ DI CAMBIARE L'IMPOSTAZIONE PER OTTENERE TRAME DIVERSE. || PULIZIA AUTOMATIZZATA DOPO OGNI EROGAZIONE. || FUNZIONE ENERGY SAVING (OPZIONALE). || LAVAGGIO ELETTRONICO.





Un coffee shop in un'unica soluzione.

Festa offre nuovi orizzonti di piacere da esplorare ogni giorno: c'è un intero coffee shop racchiuso in un'unica soluzione.

Caffè in tutte le sue specialità e varietà, bevande con sapori diversi, cappuccino e tante altre ricette a base di latte fresco. L'utente può scegliere la bevanda che vuole e decidere quante ne vuole, con l'opzione tazza standard o tall.



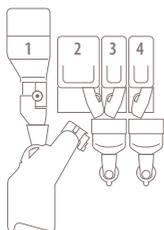
|| VARIABLE CHAMBER: CAFFÈ DI QUALITÀ IN TUTTE LE SUE DECLINAZIONI. || DOUBLE ESPRESSO CUP (SOLO VERSIONE ESV).
|| CHOCOLATE BUILT-IN: FINO A TRE AROMI DIVERSI DI CIOCCOLATA. || ACCURATE TAMPING: RICETTE DIVERSE A SECONDA DELLA PRESSATURA. || SPECIALITY MILK TEXTURING: DIVERSE TESSITURE DEL LATTE. || STANDARD AND TALL CUP.

Versione	ESV	ES
Gruppo caffè	Camera variabile (ESV)	Espresso tradizionale (ES)
Contenitore per caffè in grani	1 x 1.3kg (3.5 L)	
Contenitore per prodotti solubili	3 (singolo 1.5 L, doppio 3.5 L.)	
Pulsantiera	Touch 7" personalizzabile	
Potenza assorbita	2.80 kw doppia caldaia	
Alimentazione elettrica	220/240 VAC, 50÷60 HZ	
Allacciamento idrico	3/4" F	
Dimensioni mm	H 650 (720 con campana caffè) x L 395 x P 576	
Peso	31,5 kg	

Modulo Fresh Milk

Capacità latte fresco	4 L
Alimentazione elettrica	220-230 V 50 Hz Versioni nazionali specifiche 220 V 60 Hz
Potenza assorbita	0,043 kw
Gruppo refrigerante	Classe climatica N
Gas refrigerante	R600a
Dimensioni e peso	H 635 x L 300 x P 447 - 22 kg

1. Caffè in grani 2. Solubile
3. Solubile 4. Solubile



Accessori

Mobiletto nero
Kit regolazione automatica macinatura
Kit pompa ad immersione
Kit Scaldatazze MODULO FRESH MILK
Kit sensore presenza bicchieri
Kit trasformazione da alimentazione a rete in serbatoio autonomo
Kit scarico liquidi e fondi caffè
Kit free vend
Kit inserimento moneta



