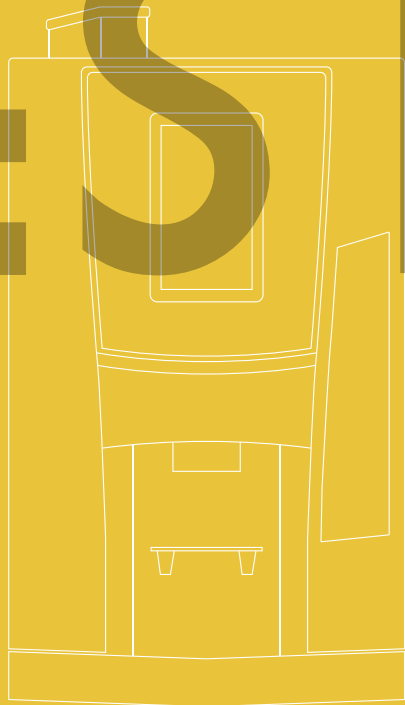


FESTA



Festa, le design et la performance.

Conçu pour répondre à tous les besoins du marché Horeca, Festa est la machine qui allie haute performance et design exclusif pour réaliser d'excellentes boissons dans une solution simple, attractive et intelligente.



La super-automatique née des professionnels du goût pour les professionnels de la restauration.



Les exigences en matière de flexibilité, de qualité des boissons, de choix, de facilité d'utilisation et de raffinement esthétique trouvent leur réponse dans une machine automatique avec un excellent rapport investissement / performance. Festa est séduisante, facile à utiliser, rapide à nettoyer et, grâce au module de gestion du lait frais, offre un menu complet avec de nombreuses boissons onctueuses pour tous les goûts.

Accessoire :

01 Module frigo (4 litres) et chauffe tasses pour conserver toute la qualité du lait frais et maintenir les tasses à bonne température.

|| RÉCEPTACLE GOBELET ÉCLAIRÉ AVEC PORTE-TASSE BASCULANT DE 170 MM DE HAUT POUR TOUT TYPE DE TASSE ET COMPATIBLE AVEC UN PICHET DE DIAMÈTRE DE 130 MM. || CAPACITÉ RÉCEPTACLE EAUX USÉES : 2 L. || CAPACITÉ RÉCEPTACLE PASTILLES DE MARC : ENVIRON 90 PASTILLES (VALEUR VARIABLE EN FONCTION DE LA DOSE DE CAFÉ PROGRAMMÉE).



01

Répond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui avec une carte de boissons pour tous les goûts.

Expresso, double expresso, café américain, café allongé servi dans une grande tasse : le café ne se résume pas au café expresso, c'est aussi une habitude de consommation qui change d'un consommateur à l'autre. Grâce au groupe café à chambre variable, Festa satisfait toutes les préférences de consommation.

Un café grain, trois produits solubles et un module lait frais pour la préparation d'excellents cappuccinos et de nombreuses autres recettes faciles à préparer : avec Festa, les baristas préparent des boissons parfaites sans effort, les torréfacteurs apprécient la qualité du rendu produit tandis que les Coffee Shops, services traiteur et espaces self-services peuvent répondre aux exigences d'une clientèle aux habitudes de consommation très variées.



|| GROUPE INFUSEUR À CHAMBRE VARIABLE POUR FONCTIONNER AVEC DES DOSES DE CAFÉ DE 7 À 14 GR ET DISTRIBUER LE CAFÉ DANS TOUTES SES DÉCLINAISONS DE GOÛT : EXPRESSO, LONG, AMÉRICAIN... || PRESSION D'INFUSION 1±10 BAR. || TRÉMIE CAFÉ GRAIN DE GRANDE CAPACITÉ : 1,5 KG.

Simple, intuitive, Touch.

Une expérience consommateur gratifiante grâce à l'écran tactile intégré de 7" doté d'une interface claire et intuitive : un simple effleurement du doigt suffit pour distribuer l'une des nombreuses boissons disponibles en un instant. De plus, l'utilisateur peut doser la quantité de café, d'eau ou de lait et créer sa boisson préférée. Une fonctionnalité maximale mais pas seulement, car l'écran tactile est également un vrai outil de promotion pour votre marque, avec la possibilité de le personnaliser et de télécharger des vidéos.

|| INTERFACE UTILISATEUR INTUITIVE GRÂCE À L'ÉCRAN TACTILE 7", LA SOLUTION IDÉALE POUR GUIDER L'UTILISATEUR ET DIFFUSER DES VIDÉOS.





Design et fonctionnalité pour un service de qualité quel que soit l'environnement.

Festa harmonise le design, les fonctionnalités et la technologie pour s'intégrer dans tout type d'espace restauration.

Interface Touch, dimensions compactes et qualité des matériaux utilisés, avec Festa le travail des Baristas reste valorisé tout en étant simplifié et les espaces self-service offrent à leurs clients une expérience de consommation intuitive et riche en saveurs.

Excellentes prestations dans tous les contextes d'utilisation.

Avec une capacité d'environ 100 tasses par jour et grâce à sa plateforme électronique modulable et intelligente, Festa garantit un service fiable et la distribution de boissons délicieuses, même en mode self-service.

Conçue pour faciliter le quotidien des baristas et des centres d'assistance, Festa rend les opérations quotidiennes de nettoyage et d'entretien simples et rapides grâce à la facilité d'accès aux différents réceptacles.

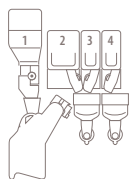


Version	Touch
Interface	Touch 7" personnalisable
Groupe café	ESV (chambre variable)
Trémie pour café grain	1 x 1.5kg
Bacs pour produits solubles	3
Puissance absorbée	2.80 kw double chaudière
Alimentation électrique	220/240 VAC, 50÷60 HZ
Connexion hydraulique	3/4" F
Dimensions en mm	H 640 (711 en incluant le bac café) x L 395 x P 576
Poids	64 kg

Module lait frais et chauffe tasses

Dimensions en mm et poids	H 465 x L 300 x P 480 - 22 kg
Alimentation électrique	220-230 V 50 Hz Versions nationales spécifiques 220 V 60 Hz
Puissance absorbée	0,043 kw
Groupe réfrigéré	Classe climatique N
Gaz réfrigérant	R600a

1. Café en grains
2. Lait
3. Chocolat
4. Décaféiné



EXPRESSO





DESIGN
YOUR BREAK