

# VENEZIA

 BLUE EDITION

Estética renovada para integrarse a la perfección en cada ambiente

Grupo café Z2000M con predisposición para kit de calentamiento

Ocho selecciones directas y dos preselecciones de azúcar

Cerradura con código programable

Cubrepatas de serie



## GRUPO DE CAFÉ

El grupo para la preparación del café expreso, funcional y autosuficiente, está realizado de plástico para el sector alimenticio de nueva concepción y tiene las siguientes características:

- Capacidad de compensación automática de las dosis de café molido.
- Posibilidad de ajuste de las dosis de café a través de dos posiciones diferentes del pistón.
- Formación de una película de agua encima de la pastilla para distribuir la presión eliminando las vías preferenciales y produciendo la preinfusión.

Una única caldera bajo presión con una capacidad de 300 c.c. y control electrónico garantiza una temperatura constante y óptima de la bebida con la posibilidad de variaciones manuales.

## DISTRIBUIDOR DE AZÚCAR Y PALETINAS

El azúcar se suministra premezclado o directamente en el vaso mediante un mecanismo de volcado motorizado. De esta manera, se impiden las incrustaciones de azúcar debidas al vapor y derrames de azúcar al final de la erogación.

## CALDERA

Con una capacidad de 300 c.c. está provista de control electrónico de la temperatura mediante software.

## SISTEMAS DE PAGO

Venezia está disponible en la versión con puerta predispuesta para selectores y sistemas de pago de tarjeta o de llave con diálogo executive.

CARACTERÍSTICAS	
Altura	1830 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	520 mm
Peso	aprox. 100 kg
Tensión de alimentación	230 V
Frecuencia de alimentación	50 Hz
Potencia instalada	1500 W
Presión en red hidrica (con empalme macho de 3/4" gas)	entre 0,5 y 8,5 bares

## SEGURIDADES

Vaciado de vasos  
Vaciado de agua  
Vaciado de café  
Llenado de residuos  
Temperatura de caldera  
Interruptor de puerta  
Bloqueo de flotador air-break  
Electroválvula anti-inundación  
Flotador de llenado de residuos líquidos  
Protección por tiempo de:

- erogación de café
- bomba
- motorreductor del grupo de café
- molinillo

Protección térmica de:

- motodosificadores
- motorreductor del grupo de café
- electroimanes
- bomba
- batidores mecánicos
- motor del molinillo



Colocación ergonómica de los elementos internos y completa accesibilidad gracias a la posibilidad de girar el dispensador de vasos de 180°

## AJUSTES





















Micrométrica del molido de café. Mediante software, la cantidad de agua, la cantidad de dosis de productos solubles y azúcar. Mediante trimer la temperatura del agua. Utilizando un palmar con el software Flash es posible efectuar el set-up automático.

## ACCESORIOS

- Descalcificador
- Kit para la alimentación hídrica
- Tapa para caja de monedas
- Kit contenedor soluble con prolongación
- Kit de calentamiento
- Kit de batidor caldo

CAPACIDAD	
Vasos	500*
Paletinas	500
Café en grano	4 kg
Azúcar	4 kg
Leche	1,7 kg
Té natural	4,2 kg
Chocolate	3,4 kg

\*166 c.c.

	VENEZIA ES		
	dulce	amargo	extra dulce
Café expres			
Café largo			
Café cortado			
Café con leche			
Cappuccino con chocolate			
Chocolate			
Descafeinado cortado			
Descafeinado con leche			

CONSUMOS	
Para alcanzar la temperatura	28,6 Wh
Por cada hora en reposo	60 Wh



NECTA VENDING SOLUTIONS S.L.

Avda. de Suiza, 11-13  
Pol. P.A.L.  
E-28820 Coslada (Madrid)  
Tfno. +34 (0)91 2774400  
Fax +34 (0)91 2774410

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Via Roma 24  
24030 Valbrembo (BG) Italy  
Tfno. +39 035 606111 - Fax +39 035 606465

www.nwglobalvending.com