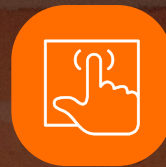


Ekspres, który obsłuzą Twoi goście



Duży, prosty w obsłudze
wyświetlacz



Autorska kawa
z Twoją nazwą



Automatyczne
czyszczenie



stalcast

wspieramy gastro od kuchni



DOSKONAŁY SMAK KAŻDEJ KAWY

Elegancki i intuicyjny ekspres automatyczny marki **Stalgast** dedykowany jest do stref samoobsługowych w hotelach serwujących śniadania oraz catering w formie bufetu. Doskonale sprawdzi się również w małych kawiarniach, stołówkach, lodziarniach, miejskich stacjach benzynowych, sklepach typu convenience store oraz biurach.

Wysoka jakość, na której można polegać



Duża wytrzymałość

Długi cykl życia ceramicznych żaren. Twój goście zaparzą w nim wiele pysznych kaw.



Niski poziom hałasu

Będziecie dzielić przestrzeń w komfortowy sposób, a Twój goście będą mogli swobodnie rozmawiać.



Prosta instalacja

Ekspres można podpiąć do sieci wodociągowej w budynku lub dużego zbiornika z wodą. Odpływ z tacki ociekowej można podłączyć bezpośrednio do kanalizacji.



Łatwa eksploatacja

Możliwość demontażu elementów przeznaczonych do czyszczenia bez użycia narzędzi sprawia, że ekspres jest prosty zarówno w obsłudze, jak i konserwacji.



Automatyczne czyszczenie

Samoczyszczący się system mleczny znacząco ułatwia codzienne użytkowanie ekspresu.

Niezapomniany smak kawy na wyciągnięcie ręki



Doskonała pianka

System wysokotemperaturowego spieniania mleka gwarantuje wysoką jakość wszystkich napojów mlecznych.



Prosta obsługa

Duży i intuicyjny wyświetlacz o wielkości 10,1 cala z menu w języku polskim sprawia, że wybór kawy jest prosty i przyjemny.



Idealny smak

Równomierne mielenie ziaren wpłynie na jeszcze lepszy smak kawy.



FUNKCJONALNOŚĆ W KAŻDYM SZCZEGÓLE

1 Interaktywny, podświetlany ekran z możliwością personalizacji ustawień oraz **wyświetlania materiałów reklamowych**.

Szerokie menu umożliwiające wgranie do **20 różnych napojów**.

2 **8 litrowy** zbiornik na wodę oraz duży pojemnik na odpady (70 krążków).

3 Zastosowanie podwójnych pomp i systemu sterowania zaworami umożliwia **przygotowanie dwóch filiżanek kawy jednocześnie**, zwiększając tym samym wydajność urządzenia.

4 Opcja wycięcia w podstawie zbiornika otworu na zużytą kawę.



**PRZYGOTUJ SWOJĄ AUTORSKĄ KAWĘ!
STWÓRZ RECEPTURĘ I NADAJ KAWIE
FIRMOWĄ NAZWĘ**

SKŁADNIKI:

- Mleko owsiane
- Kawa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kawa Latte Stalgast powstaje z sekwencji gorącego mleka owsianego, kawy oraz piany owsianej. Aby ją przygotować, zaznacz na intuicyjnym wyświetlaczu odpowiednie parametry.

W pierwszym kroku wybierz na panelu wielkość kubka – do wyboru jest mały, średni oraz duży napój. Gdy już to zrobisz, możesz przejść do stworzenia kawy z doбором odpowiednich ustawień. Ekspres pozwala na samodzielne wybranie intensywności, temperatury zaparzania oraz ilości kawy. Żeby stworzyć kawę Latte Stalgast, musisz wybrać opcję wstępnego zaparzania kawy przez 5 sekund, a także zaznaczyć parametr intensywności jako "bardzo mocny". Po konfiguracji tych ustawień zaparz 80 ml kawy.

Kolejnym krokiem jest wytworzenie gorącego mleka owsianego. Żeby kawa była odpowiednio wywarzona, konieczne jest wyregulowanie ilości mleka. Zrobić to możesz poprzez ustawienie czasu przygotowywania mleka – zaznacz na ekranie, że ma to trwać 5 sekund.

Podobnie postępuj w przypadku piany mlecznej. Tu również ważne jest określenie jej ilości, dlatego zaznacz na ekranie, że wytwarzanie piany ma trwać 10 sekund - dzięki wysokotemperaturowemu systemowi spieniania mleka, napój będzie niezwykle kremowy.

I gotowe! Wystarczy niecała minuta, żeby stworzyć własną aromatyczną kawę z subtelną nutą owsianej pianki. A w czasie, gdy będziesz się nią delektować, ekspres wyczyści się automatycznie.

Nie zapomnij, aby na końcu nadać nazwę stworzonej kawie. Dzięki temu autorski przepis będzie zapisany w systemie i wystarczy tylko jedno kliknięcie, żeby ponownie z niego skorzystać.

Smacznego!

Kawa Latte Stalgast

- skorzystaj z naszej inspiracji!



 **stalgast**



NUMER KATALOGOWY: **486812**



Zarejestruj swój ekspres na stalga.com/rejestracja i korzystaj z 2 lat gwarancji!

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Zasilanie: prąd
- Napięcie - U: 220-240 V
- Pojemność - V: 8 l
- Szerokość - W: 410 mm
- Głębokość - D: 500 mm
- Wysokość - H: 580 mm
- Waga - M: 20.5 kg
- Moc elektryczna: 2.9 kW
- Wydajność w filiżankach na 1 godz.:
espresso (50 ml) - 85, americano (240 ml) - 75, cappuccino (220 ml) - 65
- Produkcja gorącej wody na godzinę ~ 30l
- Pojemność zbiornika na wodę: 8l
- Pojemność zbiornika na ziarna kawy: ~1 kg
- Pojemność zbiornika na fusy: ~70 krążków / 700g
- Minimalna wysokość szklanki: ~70 mm
- Maksymalna wysokość szklanki: ~ 150 mm
- Zalecane zastosowanie: ~ 100 filiżanek dziennie

DODATKOWE URZĄDZENIA I MEBLE PRZYSTOSOWANE DO PRACY Z EKSPRESEM:

- lodówka, chłodziarka do mleka, Stalgast, V 8.1 l, P 0.06 kW - 844100
- stół pod ekspres do kawy - 486700
- stół pod ekspres do kawy z umywalką i ociekaczem 486710

Więcej na: www.stalga.com/wyposazenie-kawiarni

ZALECANE AKCESORIA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU:

- płyn do układu spieniania mleka V 1 l - nr kat. 648200
- tabletki do czyszczenia - nr kat. 820078
- filtr wody instalowany w zbiorniku na wodę w ekspresie - nr kat. 822310
- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego - nr kat. 648011
- przewód do odprowadzenia płynów z tacki ociekowej do kanalizacji - na zamówienie

 facebook.com/stalga.com

stalga.com

Ekspresy dostępne w **24h**

Kupuj u lokalnego partnera Stalgast:

 **stalga.com**