

fiamma

SINCE 1977



NAU

J U S T



NAU JUST PRO Dual Boiler

GASTRO-TIP

NAU JUST PRO Dual Boiler

Napájení	230 V
Příkon	max. 2,2 kW (sekvenční režim)
Skupina pák	1 (suchá vyhřívaná)
Bojler vody (čaj) a páry	0,8 l / 2 kW
Bojler na kávu	0,5 l / 1,5 kW
Zásobník vody	3 l
Vývod horké vody (čaj)	-
Tryska páry	1
Technologie bojleru	DUAL BOILER
Bojler	2 (izolované)
Regulace teploty	PID
Preinfuze	ano
Rozměry (š × h × v)	337 × 440 × 390 mm
Čerpadlo	rotační
Programovatelný výdej porcí pro každou hlavu	-
Digitální ovládání	ano
Ukazatel hodnot	displej a manometr čerpadla
LED osvětlení plochy	ano
Shot timer (časovač)	ano
Okapnice s mřížkou	ano
Vanička na odpadní vodu	-
Připojení na vodu / odpad	ano / ano
Ohřev šáleků	-
Automatické čištění	-
Standardní barva	černá
Provedení	nerez / lak
Hmotnost	21 kg

NAU JUST PRO Dual Boiler



ergonomie
pro baristy



dualboiler



jednoduchý
přístup



izolované
bojlery

Poznejte nejkompaktnější kávovar FIAMMA! Je vybaven profesionálními komponenty. Vnitřní zásobník na vodu umožňuje použití v jakémkoli prostoru: v kanceláři, baru, restauraci nebo dokonce doma. Byl navržen pro výrobu dokonalého espressa. S tímto kávovarem je výsledek vždy zaručen.

Pákový kávovar **NAU Just Pro Dual Boiler** s jednou skupinou (kávová hlava s pákou) je vybaven varným systémem Dual Boiler. Disponuje tedy dvěma bojlerů (samostatný pro výdej páry a samostatný pro skupinu) s přesnou **regulací teploty PID**. Digitální ovládání PID s displejem pro snadné nastavení požadovaných údajů.

Dále je vybaven statickým systémem, který zaručuje rovnoměrnou a jemnou preinfuzi pro výrobu lahodné kávy. Pro lepší přehled při tvorbě lahodného espressa pomáhá **LED osvětlení prostoru pod skupinou**. Stroj má pouze jednu **parní trysku s pohyblivostí 360°** a nemá samostatný vývod horké vody.

- Kávovar je vybaven vnitřním zásobníkem na vodu (3 l), může tak pracovat v jakémkoliv prostředí: doma, v kanceláři, baru nebo restauraci. Můžete jej připojit i k vodovodnímu řádu. Stačí na stroji zvolit způsob, zda bude používat vodu z vodovodního řádu nebo z vnitřní nádoby.
- Model NAU JUST PRO používá tiché rotační čerpadlo
- Minimální hladinu vody v nádobě hlídá čidlo
- Přesná regulace teploty PID
- 1× Parní tryska 360° uvolňuje horkou páru, kterou je možné použít k napěnění mléka, ohřevu tekutin apod.
- 1× Samostatný elektromagnetický pákový kohout s rozsahem 360° pro ovládání spuštění páry v parní trysce
- Digitální ovládání PID s funkcí Shot timer (časovač) umožňuje během provozu na displeji zobrazovat různé teploty komponentů jako je teplota bojleru na kávu, teplota parního bojleru a teplota skupiny. Dále nabízí možnost programovat (změnit) parametry přednastaveného továrního nastavení, dle vašich potřeb:

- Teplota bojleru na kávu (hodnota mezi 80 °C a 98 °C).
- Teplota parního bojleru (hodnota mezi 80 °C a 125 °C).
- Teplota hlavy skupiny (hodnota mezi 80 °C a 98 °C).
- Nastavení počtu káv, po kterém se má provést čistící cyklus (hodnota mezi 0 a 200 cykly).
- Režim ECO - nastavení časového limitu, po jehož uplynutí spotřebič přejde do úsporného režimu (hodnota mezi vypnuto a 600 minutami).
- Nastavení teplotní stupnice - stupně Celsia (°C) a Fahrenheita (° F).

- Ergonomická rukojeť pák pro příjemnější manipulaci při plnění
- Dva izolované vodní bojler
- Horní polička pro odkládání šálků
- Kávovar je možné připojit na odpad nebo jej provozovat jen s odpadní nádobkou
- Standardně dodáváno v černé barvě.

Shot timer (časovač)

Shot timer je integrován do systému kávovaru a poskytuje přesné měření času extrakce. Jsou to „stopky“, které umožňují opakovaně dosahovat stejného času extrakce, a tím dosahovat optimálních výsledků při přípravě kávy, jež jste si odladili na kávě, kterou používáte. Vše je založeno na využití senzorů, které detekují spuštění a ukončení extrakce kávy. Při zahájení extrakce je spuštěn časovač, který začne načítat čas extrakce. Když skončí příprava kávy, časovač se zastaví a poskytne přesnou hodnotu času extrakce.

Preinfuze

Krátké zvlhčení namleté a upěchované kávy před přípravou espressa. Klasický kávovar pustí vodu a nechá ji protéct. Kávovar fiamma s funkcí preinfuze otevře ventil a sám si kontroluje kolik vpustí vody za uplynulý čas. Poté se proces zastaví a čeká se až se káva v páce rozvolní a propaří. Následně se ventil otevře znovu a probíhá extrakce – proces protlačení horké vody přes kávu. K preinfuzi je použito pouze malé množství vody a násobně nižší tlak než při samotné extrakci.

Izolované vodní bojler

Lépe drží teplotu a není potřeba, tak často dohřívat vodu.

Přesná regulace teploty PID

Moderní termostat, který neustále svoji činností (zapínáním a vypínáním) kontroluje teplotu vody, tak aby zůstala stabilní na vámi nastavené hodnotě jež potřebujete pro přípravu kávy. Dále umožňuje jednoduše, rychle a hlavně okamžitě zvyšovat i snižovat teplotu.

Elektromagnetický pákový kohout 360°

Snadné ovládání spuštění a dávkování množství vody nebo páry pomocí vyklopení ovládací páky elektromagnetického ventilu. Není třeba otáčet, stačí jen dotykem vyklopit v jakémkoliv úhlu 360°.

Součástí kávovaru je

- 1× dvojitý portafiltr
- 1× slepý filtr
- 1× filtr 7 gr
- 1× filtr 14/16 g
- 1× kartáč