



# Optima

Tagesleistung  
bis zur 400 Tassen 

Getränk	Tassen pro Stunde *
Espresso	240
Kaffee/Cappuccino	200
Schokolade	120
Heißwasser	<b>Gesamt 60 Liter</b>

\* Die Anzahl der Tassen pro Stunde kann je nach Getränkegröße und Einstellung ändern

## TECHNIK



Optima Soft



Optima Soft Plus

## VERSIONEN

**SOFT PLUS**

(Touch screen display)

Kaffee  
Frishmilch

1 Mühle



2 Mühlen

1 or 2 Mühlen  
Choco**SOFT**

(RGB display)

Kaffee  
Frishmilch

1 Mühle



2 Mühlen

1 or 2 Mühlen  
Choco

## TECHNISCHE DATEN

Kapaz. Bohnenbehälter	1.3 Kg
Kapaz. Instantbehälter	1.0 l
Kapaz. Dampf Kessel	1.8 l
Höhenverstellbares Kaffee- und Milchauslaufrohr	94 - 194 mm
Kapaz. Kaffeesatzschubblade	60 pro St.
Nettogewicht	Soft Plus/Soft: 48 Kg
Bruttogewicht	Soft Plus/Soft: 58 Kg
Passende Zubehöre	Range A02

## FARBEN

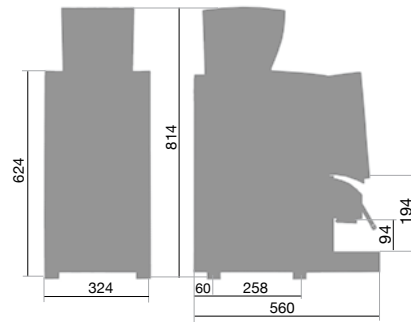
Vorderseite: weiß ; Rück-und Nebenseite: weiß



Vorderseite: schwarz ; Rück-und Nebenseite: edelstahl



## ABMESSUNGEN



L 324 x T 560 x H 814 mm

## SPANNUNG/GESAMTLEISTUNG

PLUS	SOFT
200V 1+N 50/60Hz 3.774W	200V 1+N 50/60Hz 3.754W
200V 3~ 50/60Hz 4.461W	230V 1+N 50/60Hz 4.400W
230V 1+N 50/60Hz 4.400W	230V 3~ 50/60Hz 5.900W
230V 3~ 50/60Hz 5.900W	240V 1+N 50/60Hz 4.791W
240V 1+N 50/60Hz 4.791W	400V 3+N 50/60Hz 5.900W
400V 3+N 50/60Hz 5.900W	

## ALL-IN-ONE-REINIGUNG (Optima Soft Plus)



Alle Reinigungsvorgänge sind komplett automatisch, was Zeit und Betriebskosten spart. Der Bediener benötigt nur ein paar Minuten, um die Reinigung zu starten, die dann automatisch abläuft.



# Datenblatt Carimali Optima Plus



Datenblatt Carimali Optima Plus

In der Zubereitung und Produktqualität lässt dieser Kaffeefullautomat keine Wünsche offen. So zaubern Sie im Handumdrehen verschiedenste Kaffeespezialitäten aus frisch gemahlene, ganzen Kaffeebohnen. Dieser Gerätetyp zeichnet sich durch die folgenden Höchstleistungen aus: Bis zu 10 g Kaffee werden in ca. zwei Sekunden vermahlen. Die durchschnittliche Ausgabegeschwindigkeit liegt zwischen 15 und 25 Sekunden pro Produkt. Die empfohlene Tagesleistung liegt bei bis zu 380 Tassen.

## Ausstattung

- ♦ vollautomatische Kaffeegruppe aus Edelstahl
- ♦ 7"-Touch-Screen-Display
- ♦ bis zu 20 Getränkemöglichkeiten
- ♦ Heißwasser- und Dampfausgabe
- ♦ Kaltwasserbeimischung für Teewasser
- ♦ Bewegungsmelder (automatischer Standby-Modus)
- ♦ automatischer Milchaufschäumer mit Selbstreinigungssystem nach jeder Ausgabe
- ♦ programmierbare Spül- und Selbstreinigungsfunktionen für Brühgruppe und Milchsystem
- ♦ freie Temperaturwahl für Kaffeegetränke
- ♦ Heißwasser-Bypass-Funktion
- ♦ Lichtpaket zum Anpassen der Maschinenbeleuchtung
- ♦ Festwasseranschluss










## Technische Daten

Netzspannung:	400 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	5600 W
empfohlene Tagesleistung:	ca. 380 Tassen
Stundenleistung Heißwasser:	40 Liter
Absicherung:	3 x 16 A
Kaffee-/Dampfkessel:	1,0 l, 1800 W/ 1,8 l, 2800 W
Anzahl Cappuccinatoren:	1
Anzahl Mühlen:	2
Anzahl Bohnenbehälter:	2 à 1,3 kg Fassungsvermögen
Abmessungen [B x H x T] in mm:	324 x 818 x 560
Netto-/Bruttogewicht:	ca. 51 kg/ ca. 60 kg
max. Auslaufhöhe:	190 mm

## Optional

- ♦ Schokomodul für heiße Trinkschokolade mit frischer Milch
- ♦ Self-Service-Paket (Tropfschalenverriegelung, Türverriegelung für Handeinwurf, Tassenanschlag, abschließbare Produktbehälter, Kaffeesatzrutsche mit Unterthekenauswurf)
- ♦ Telemetrie: kabelloser Datentransfer für Auswertungen und Fernwartungen
- ♦ MDB-Schnittstelle für Münzwechsler, Münzprüfer und bargeldlose Zahlungssysteme
- ♦ serielle Schnittstelle für die Anbindung an Kassensysteme
- ♦ integriertes Kartenlesegerät für Kellnerkarten, Managerkarten, Wertkarten und Servicekarten
- ♦ Wasserabfluss
- ♦ AquaModul: System für mobile Wasserversorgung
- ♦ Barista-Steam: Dampfschwert zum Schäumen und automatischen Aufheizen von Milch.

## Technologien

-  **MaxSave:** patentierte Technologie, um Energieeinsparungen zu maximieren.
-  **Power Clean:** garantiert maximale Hygiene für Milchsystem und Dampfkessel.
-  **CupSense:** Erfasst die Tassengröße und gibt das passende Getränk aus.
-  **USB-Anschluss:** für das Laden eigener Werbespots/Präsentationen etc. in das TFT-Display
-  **7"-Touch-Display:** Getränkesymbole, Handelsmarken und Werbespots können individuell angepasst werden.
-  **MTT Milchpumpensystem:** Gibt milchbasierte Getränke mit der gewünschten Temperatur aus.
-  **CoffeeCreator:** Programm zur Einstellung der Maschinenparameter über den Computer.
-  **FridgePlus:** Zeigt an, wenn die Milchtemperatur zu hoch ist und stoppt die Ausgabe von milchbasierten Getränken.
-  **Lautsprecher:** Stereo-Soundausgabe für Musik, Werbespots und andere Mitteilungen.



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin  
Kaffee+Gastrotechnik**

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24Std. Service

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00

# Datenblatt

## Carimali Optima Plus

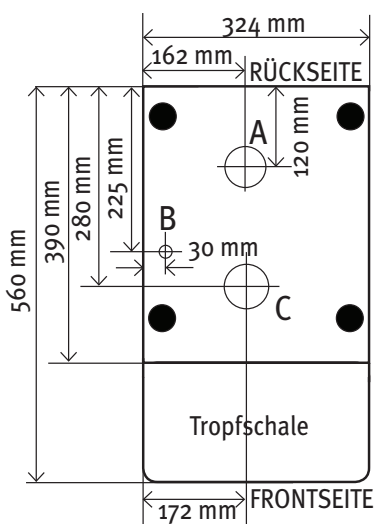
### Bauseitige Voraussetzungen

- ♦ Wasseranschluss: 3/8 " mit Eckventil und gut erreichbarem Absperrhahn (höchstens 1,5 m vom Gerät entfernt)
- ♦ Wasserabfluss (optional): 40–50 mm, Geruchsverschluss, offener Trichter, geeignet für Heißwasser
- ♦ Elektroanschluss: CEE/CEKON-Steckdose
- ♦ Wasserfiltersystem: empfehlenswert

### CE-Konformität

**CE** Das Gerät ist mit dem CE-Kennzeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

### Abmessungen



A: Tischausschnitt für Wasserzu- und Ableitungen und Strom  
ca. 70 mm Durchmesser

B: Tischausschnitt für Milchschauch  
ca. 10 mm Durchmesser

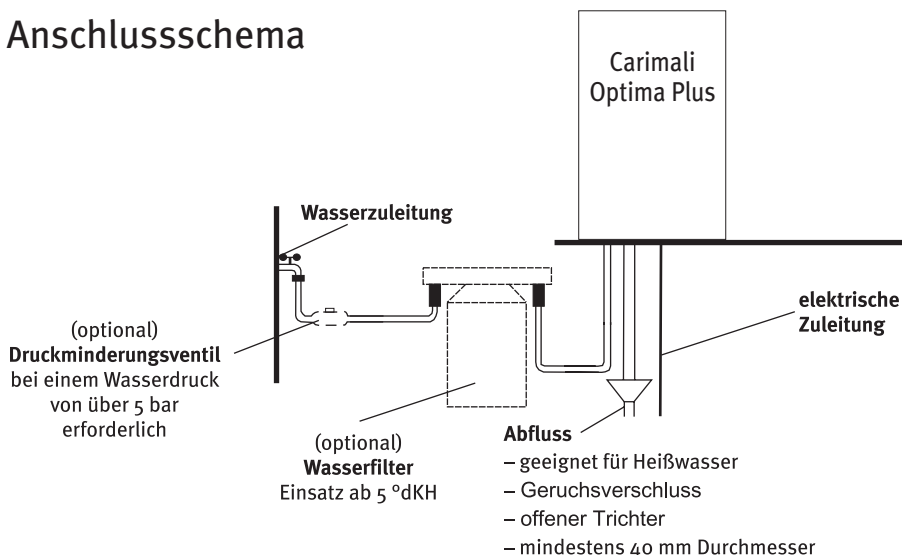
C: Tischausschnitt für Satzrutsche (optional)  
ca. 80 mm Durchmesser

#### ACHTUNG

Der Abstand des Gerätes von Wänden und Gegenständen muss mindestens 100 mm betragen.



### Anschlussschema



Kaffee + Gastrotechnik

Busin  
Kaffee + Gastrotechnik

Gstaldlerstrasse 54  
8607 Aathal-Seegraben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31  
M +41 (0)79 420 26 00