





Eva - Emp 3.0



Gran Gusto Tech



Tilting Plate



Power Boost



3 Way Pay



Easy Dry V2

Cristallo Evo 600

Esta es la nueva línea Saeco Evo. Una exitosa línea de máquinas freestanding hot con un diseño completamente nuevo, inserciones de aluminio, gráficos modernos y emotivos, además de una nueva

Cristallo Evo 600, diseñada y desarrollada para reducir y optimizar las intervenciones de reposición y asistencia, evoluciona y renueva su imagen; se mejora su rendimiento gracias a la innovadora tecnología Gran Gusto (7 gr en la versión Espresso), que elabora un verdadero espresso italiano con sólo 6 gr de café molido. El sistema de iluminación LED ayuda a reducir el consumo de energía.

La máquina dispone de 5 contenedores y ofrece 16 bebidas diferentes y hasta 42 con preselección. Cristallo Evo 600 combina perfectamente con la máquina snack&food Corallo 1830 y con el kit correspondiente se puede transformar en Máster para combinarla con el modelo Corallo 1830 Slave. Cristallo Evo 600: Heart of Coffee.

Accesorios

- Kit autonomía
- Kit batidor para sustituir espiral por uno de disco
- Kit electroválvula de agua caliente
- Kit validador
- Kit Eva-Dts
- Kit transformación Cristallo Evo 600 Máster
- Kit iluminación área de erogación
- Kit iluminación etiquetas botonera
- Kit iluminación lexan superior e inferior
- Kit personalización lexan superior e inferior
- Kit montaje lector de billetes Kit sensor Vaso

Características principales

- Máquina con clasificación energética clase A (EVA EMP 3.0)
- Nueva caldera
- Nuevo molino de café
- Grupo café con sistema Gran Gusto + Kit Gran Gusto 6 gramos
- Nueva hidráulica Gran Gusto
- Nueva imagen retroserigrafiada en paneles superior e inferior Paneles frontales retroiluminados de fácil personalización
- Nuevo teclado capacitativo retroiluminado 5 contenedores de producto soluble
- Dispensa automáticamente vasos (hasta 570), azúcar y paletinas
 El soporte del cuerpo central, donde están situados la práctica totalidad de los componentes de la máquina, es abatible y fácilmente extraíble (Saeco Tilting Plate). También dispone de una gran
- apertura en la parte posterior de la máquina, para facilitar el acceso.

 Posibilidad de instalar 3 sistemas de pago en la puerta al mismo tiempo (Saeco 3 Way Pay)
- Acepta los sistemas de pago más comunes en el mercado: paralelo, MDB, BDV y Ejecutivo (posible configuración Máster y Slave)
- Nuevo sistema de boquillas de salida en los contenedores de producto soluble Saeco Easy Dry V2
- Programación de bebidas personalizable
- Configuración máquina con software IES (on line)
- · Cierre ralentizado de la puerta del área de erogación
- Puerto USB integrado

Interfaz de usuario

- Teclado de 16 pulsadores para selecciones directas
- 4 teclas de preselección: +/- azúcar y 2 teclas programables (con cada una de ellas se obtienen 14 bébidas más)

 • Display gráfico de 3.5" en color

Datos técnicos Cristallo Evo 600

our accor iscicus estracturales	
Dimensiones (ancho x alto x profundo)	580 × 1830 × 670 mm
Peso	125 kg
Características eléctricas	
Alimentación	230 V/50 Hz
Potencia absorbida	1450 W
Características hidráulicas	
Caldera	latón
Conexión hídrica	
Conexión red hídrica	3/4" (1–8 bar)
Alimentación hídrica	estándar: conexión red hídrica - opcional: kit de autonomía con depósito de agua
Kit de autonomía	2 depósitos de 15 l
Otras especificaciones	
Vasos (h 70 mm)	hasta 570
Tipología vasos ø	70 mm
Paletinas	550
Tipología paletinas	90 mm
Contenedores de café en grano	
Contenedores producto soluble	5
Contenedores Azúcar	
Número de selecciones	16
Número de preselecciones	4
Batidores/ espiral	4/1
Grupo de café	7 gr (sistema Gran Gusto)
Capacidad contenedor	
Café en grano	4,2 kg
Café soluble	1,6 kg
Leche	2,5 kg
Chocolate	3 kg
Té	3 kg
Azúcar	4,5 kg

Especificaciones técnicas

Características estructurales

- Contenedores y depósitos de resina alimentaria
- Sistema de pre-calentamiento para el grupo de café
- Soporte del cuerpo central abatible y fácilmente extraíble (Tilting main plate)
- Avisos de falta de agua, café y vasos
- Dispensador de paletinas ajustable
- Control electrónico de la temperatura de la caldera
- Extractor para absorber la humedad interna y el vapor del área de erogación
- Dispositivo liberación vaso para facilitar limpieza y verificación
- Bomba electromagnética de vibración
- Sistema anti-desbordamiento air-break
- Reset incidencia simplificado
- Válvula de seguridad de la caldera
- Relé de seguridad general a 24 V
- Protección térmica de todos los dispositivos conectados a la red eléctrica a 220V
- Certificados CE, Demko y CSA

