fiamma

SINCE 1977

NAU

CLASSICA

NAU CLASSICA PRO

GASTRO-TIP

N A U

	NAU CLASSICA PRO
Napájení	230 V
Příkon	max. 1,85 kW
Skupina pák	1
Bojler vody (čaj) a páry	2 l / 1,8 kW
Bojler na kávu	-
Zásobník vody	3 l
Vývod horké vody (čaj)	1
Tryska páry	1
Technologie bojleru	SINGLE BOILER
Bojler	1 (izolovaný)
Regulace teploty	PRESOSTAT (tlakový spínač)
Preinfuze	ano (manuální)
Rozměry (š × h × v)	337 × 440 × 375 mm
Čerpadlo	rotační
Programovatelný výdej porcí pro každou hlavu	-
Digitální ovládání	-
Ukazatel hodnot	manometr tlaku v bojleru a manometr čerpadla
LED osvětlení plochy	-
Shot timer (časovač)	ano (chronometr Hanhart)
Okapnice s mřížkou	ano
Vanička na odpadní vodu	-
Připojení na vodu / odpad	ano / -
Ohřev šálků	-
Automatické čištění	-
Standardní barva	černá
Provedení	nerez / lak
Hmotnost	26 kg

Neustálá vylepšení mohou nahrazovat uvedené specifikace zařízení a dodavatel si vyhrazuje právo na aktualizaci a změnu textů a technických parametrů.

N A U

NAU CLASSICA PRO

ergonomie pro baristy

jednoduchý přístup

izolovaný bojler

Objevte mistrovské dílo Fiammy – Nau hladce spojuje nostalgické designové prvky jež prohlubují radost z kávy, která začíná zážitkem z extrakce. Na míru pro různá prostředí, od kanceláří až po restaurace a útulné domovy – ať jste kdekoli: dopřejte si svůj oblíbený espresso rituál.

Užijte si každý okamžik s NAU Classica. Kávovar je vybavená **chronometrem** od renomované švýcarské hodinářské firmy **Hanhart**, umožňuje vytvářet vaše oblíbené kávové nápoje a zároveň kontrolovat dobu extrakce.

Teplotní stabilita a klasický vzhled tvoří dokonalou kombinaci v tomto designově rafinovaném stroji.

Pákový kávovar **NAU Classica Pro** s jednou skupinou (kávová hlava s pákou) je vybaven varným systémem s jedním izolovaným bojlerem a možností **„manuální preinfuze“** (protečení horké vody o nižším tlaku skrz portafilter) po které následuje extrakce kávy.

- 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 řadu nebo z vnitřní nádoby.
- Model NAU Classica Pro používá tiché rotační čerpadlo
- Minimální hladinu vody v nádobě hlídá čidlo
- Regulace teploty presostatem (tlakový spínač)
- 1× Vývod na výdej horké vody s úhlem pohyblivostí 360° s jejíž pomocí v kávovaru připravíte horké nápoje a čaje
- 1× Samostatný elektromagnetický pákový kohout s rozsahem 360° pro ovládání spuštění horké vody
- 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

Váš dodavatel techniky Fiamma:

GASTRO-TIP

Neustálá vylepšení mohou nahrazovat uvedené specifikace zařízení a dodavatel si vyhrazuje právo na aktualizaci a změnu textů a technických parametrů.

- Snadné mechanické ovládání s funkcí Shot timer (časovač) nastavitelné na chronometru (stopky) od švýcarské firmy Hanhart vám usnadní přípravu lahodného espressa
- Ergonomická rukojeť pák pro příjemnější manipulaci při plnění
- Jeden izolovaný vodní bojler
- Horní polička pro odkládání šálků
- Standardně dodáváno v černé barvě.

Manuální Preinfuze

Krátké zvlhčení namleté a upěchované kávy před přípravou espressa. Klasický kávovar pustí vodu a nechá ji protéct. Kávovar fiamma umožňuje manuálním preinfuzi, která je ovládána pákou na boku hlavy. Otočením páky je otevřen ventil vpouštějící vodu ve vámi stanoveném čase. Káva se v páce rozvolní a propaří. K preinfuzi je použito pouze malé množství vody a násobně nižší tlak než při samotné extrakci. Dalším pohybem páky je prováděna extrakce – proces protlačení horké vody přes kávu.

Shot timer (časovač)

Shot timer je integrován do kávovaru a poskytuje přesné měření času extrakce. V tomto případě je to chronometr od firmy Hanhart „stopky“. Ty slouží k měření času extrakce jež vám umožňují opakovaně dosahovat optimálních výsledků při přípravě kávy, jež jste si odladili na kávě, kterou používáte. Vše si manuálně ovládá barista (obsluha).

Izolovaný vodní bojler

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

Rotační čerpadlo (pumpa)

Výhodou rotačního čerpadla je stálý tlak 9 bar. Od první kapky, která padne do kávy až do poslední.
Další výhodou oproti vibrační pumpě je tichý chod a možnost přímého napojení na vodovodní řád.

Elektromagnetický pákový kohout 360°

Snadné ovládání spuštění, 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

Neustálá vylepšení mohou nahrazovat uvedené specifikace zařízení a dodavatel si vyhrazuje právo na aktualizaci a změnu textů a technických parametrů.