





Un sistema semplice e veloce senza compromessi sul risultato in tazzina

La nuova linea Expresss di Essse Caffè assicura ai professionisti della ristorazione e dell'hospitality un caffè di qualità e costante nel tempo.

Il sistema è intuitivo, di facile utilizzo e funzionale per il tuo business: rispetto alle tradizionali macchine per il bar, le macchine a capsule Expresss permettono di ridurre interventi di manutenzione e sprechi e non necessitano di approfondita formazione del personale.

Senza dimenticare il notevole risparmio energetico.





La selezione dei Caffè

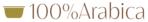
Le miscele studiate per Essse Caffè Expresss sono eleganti e raffinate, come le migliori miscele di Essse Caffè per il bar. Una gamma di sfumature organolettiche in grado di appagare anche i palati più esigenti.



Miscela di pregiati caffè Arabica e Robusta. Gusto ricco e corpo rotondo con retrogusto persistente, arricchito da sentori di cioccolato, spezie e note di frutta secca.



Miscela regale di Arabica e Robusta. Dolce e amaro si Appando di fondono in un'esplosione di piacere attraverso sfumature di cioccolato, spezie e vaniglia.



Miscela di raffinati caffè esclusivamente Arabica, acidi e dolci dalla media tostatura, con note fruttate, di mandorla e dall'ottima corposità.



Miscela di caffè Arabica e Robusta, decaffeinati e decerati. Tessitura a trama fitta e regolare, con spiccate note di frutta secca e cacao.

Misure per:

Classico, Intenso (dose singola / dose doppia), Arabica, Decaffeinato:

Ginseng e Orzo

Cartone | 100 capsule
Dimensione Cartone | 26,5 x 20 x 14 cm

Cartone 60 capsule

Cartone | 60 capsule | 25,5 x 19,5 x 12 cm

Bevande solubili

Una scelta di gusti selezionati per ogni piacevole momento della giornata.



Vivace e morbido, è ideale per ricaricare le batterie in una pausa golosa, piena di energia. Note caramellate e vanigliate. Senza Glutine.



L'Orzo di Essse Caffè ha un aroma intenso e una consistenza cremosa e delicata. È la scelta ideale per rilassarsi a fine giornata e godersi una pausa dal sapore vellutato.



CAPSULE DOPPIA DOSE (per MAYA)





Il Classico e l'Intenso sono disponibili anche in doppia dose per ottimizzare il servizio.

Per garantire una modalità di lavoro flessibile è possibile preparare fino a tre caffè contemporaneamente, così da soddisfare ogni esigenza del cliente

La dosatura per la capsula singola e per la capsula doppia permette un'estrazione eccellente e un risultato in tazza costante.

IL SISTEMA IDEALE PER IL TUO LOCALE



Macchine da caffè professionali dalle linee eleganti, affidabili e pratiche grazie alle loro dimensioni ridotte.



Veloci all'avvio, le macchine sono pronte per erogare un espresso perfetto entro 2 minuti dall'accensione.



Non vi sono sprechi di caffè, grazie al sistema e alle capsule appositamente studiate.



Le alte prestazioni con setup preimpostato assicurano l'espresso perfetto sin dal primo caffè.



SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ IN TAZZINA

Possibilità di scelta tra diverse miscele di caffè e bevande solubili.



Disponibili in capsula anche orzo e ginseng, senza necessità di avere una macchina dedicata.



Estrazione sempre perfetta da ogni operatore, in **pochi semplici gesti**. Non necessitano di lunghe ore di formazione.



Permettono un notevole risparmio energetico rispetto alle macchine professionali da bar. Inoltre prevedono la funzione di autospegnimento.



Non necessitano di manutenzione costante come le macchine professionali da bar. Riduzione dei tempi di intervento nel caso di problemi tecnici grazie alla sostituzione tempestiva della macchina.



Possibilità di preparare un ottimo **cappuccino** grazie al getto di vapore.



È possibile **personalizzare** ogni tasto di erogazione caffè per **volume** dell'acqua per servire l'espresso ideale ad ogni cliente.



Un controllo preciso di pressione e infusione offre un'ottima estrazione e una cremosità ideale in tazza.



CARATTERISTICHE TECNICHE DELLA MACCHINA

La sua configurazione prevede di avere due gruppi caffè per capsule, uno doppio e uno singolo, che permettono di effettuare da una a tre erogazioni contemporaneamente per soddisfare le necessità del servizio.

Il sistema con lancia dell'acqua calda e lancia vapore permette di preparare un eccellente cappuccino e latte macchiato. La qualità dei materiali utilizzati, il display a LCD, e la possibilità di collegare la macchina direttamente all'impianto idrico, la rendono un'affidabile, pratico e conveniente strumento di lavoro in grado di soddisfare le esigenze di tutti i clienti del settore.

Essse Caffè ha sviluppato ESSSE, iD, un sistema volto a garantire il miglior risultato in tazza a tutti i clienti con l'utilizzo esclusivo di capsule originali Essse Caffè Expresss.



- Doppi sistemi operativi intelligenti controllati da un display LCD:
- 1 2 gruppi indipendenti che assicurano stabilità termica, gestione individuale del gruppo e pompa dedicata per maggior costanza di erogazione;
- 1 2 caldaie per il caffè, 1 caldaia per vapore;
- Accigio inossidabile 304:
- 1 2 pompe per il caffè ad alta efficienza, 1 per il pompaggio di acqua;
- Serbatoio acqua estraibile con possibilità di attacco diretto in rete;
- Contenitori capsule esauste indipendenti e rimovibili per ciascun gruppo con capacità di raccolta totale di oltre 40 capsule
- Alert con sistema di verifica presenza cassetto e cassetto pieno;
- Impostazione pulizia programmata con decalcificazione;
- Impostazioni per risparmio energetico con funzione di autospegnimento.

Dimensioni Peso Potenza Pompa Serbatoio acqua

540x480x430 mm 24.0 Kg 2600-3000W 20 Bar 3200 ml



ARYA

Una macchina compatta per un servizio ancora più versatile.

Una macchina dalle **linee eleganti e compatte**, si colloca facilmente anche in spazi ristretti.

Due gruppi **singoli indipendenti** con possibilità di scegliere tra **due diverse tipologie** di estrazione preimpostate – normale o lunga.

Risparmio energetico maggiore grazie alla macchina appositamente studiata per moderare i consumi.





CARATTERISTICHE TECNICHE DELLA MACCHINA

La macchina Arya ha due gruppi erogatori che permettono di erogare capsule a dose singola. È possibile erogare fino a due caffè contemporaneamente per soddisfare le necessità del servizio.

Dal pannello full touch si può selezionare la funzione di lancia dell'acqua calda e getto di vapore istantaneo per preparare tè e infusi, oltre a un perfetto cappuccino e latte macchiato.

La qualità del sistema Expresss applicata ad Arya, unita alla possibilità di collegare la macchina a un serbatoio di acqua ausiliario, la rendono uno strumento di lavoro versatile e funzionale.

Essse Caffè ha inoltre integrato **ESSSE.iD**, un sistema volto a garantire il miglior risultato in tazza a tutti i clienti con l'utilizzo esclusivo di capsule originali Essse Caffè Expresss.

- Doppi sistemi operativi intelligenti controllati da un display LED;
- 2 gruppi indipendenti che assicurano stabilità termica, gestione individuale del gruppo e pompa dedicata per maggior costanza di erogazione;
- 1 2 caldaie per il caffè, 1 caldaia per vapore istantaneo;
- 1 2 pompe per il caffè ad alta efficienza, 1 per il pompaggio di acqua;
- Serbatoio acqua estraibile con possibilità di attacco a serbatoio ausiliario;
- (1) Contenitori capsule esauste indipendenti e rimovibili per ciascun gruppo con capacità di raccolta totale di oltre 25 capsule
- Impostazione pulizia programmata con decalcificazione;
- Impostazioni per risparmio energetico con funzione di autospegnimento.





Peso Potenza Pompa Serbatoio acqua

320x325x320 mm 8.5 Kg 1050-2300W 19 Bar 2800 ml



Essse Caffè S.p.A. - Via Carpanelli 18/A - Anzola dell'Emilia (Bo) - Italy www.esssecaffe.com | info@esssecaffe.it





