



**fiche
technique**

Elin

Elin

prestations haut de gamme

Elin est une machine à café haut de gamme réunissant style et technologie pour une pause-café riche en goût. Moderne, compacte et très performante elle s'illustre à tous les niveaux et permet de vous offrir le meilleur des cafés du bout des doigts.



@officesnapshots

Ses avantages :

Elin se distingue par sa praticité, rendue possible par sa taille compacte et sa convivialité d'utilisation. Son design à l'effet miroir confère une adaptabilité à tous les environnements, ajoutant ainsi une touche d'élégance où qu'elle soit placée.



Autonettoyant

Afin de faciliter l'entretien, le système de lait frais se nettoie automatiquement quand la machine s'allume ou s'éteint.



Meules en céramique

Silencieux et précis, préservant les saveurs originales du café en minimisant l'oxydation.

Réservoir d'eau autonome de 2L et 8L

Elin fonctionne avec un réservoir d'eau interne ou connectée au réseau d'eau.

Design

Elin a été conçu pour être durable avec la carrosserie de la zone de distribution en acier inoxydable.



Café en grains

Réserve de café en grains de 1.2kg avec détection de présence des grains.

Ecran tactile 10"

Pratique, ergonomique et personnalisable, le grand écran de 10.1" garantit une expérience utilisateur agréable.

Pompe 19 bars

Pour de véritables espressos avec une crema savoureuse et aromatique.

Zone de distribution

Zone de distribution ajustable de 80mm à 160mm. Idéale pour une tasse à espresso, mug ou pichet.





Nos recettes

Laissez-vous tenter par la multitude de recettes toutes aussi gourmandes les unes que les autres. Jusqu'à 24 recettes personnalisables.



Espresso



Ristretto



Café allongé



Americano



Eau Chaude

En option



Cappuccino



Café Crème



Café au lait



Flat White



White Americano



Latte Macchiato



Espresso Macchiato



Lait Chaud



Chauffe Tasses
Notre chauffe-tasse à grande capacité est doté d'un contrôle de température individuel pour chaque étagère.



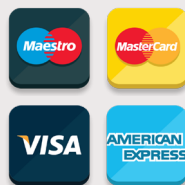
Chauffe tasse et réfrigérateur à lait
Gagnez de place et d'efficacité avec notre combo chauffe-tasse et réfrigérateur à lait.



Réfrigérateur à lait
Le réfrigérateur permet de stocker jusqu'à 6L de lait frais. Il peut être installé dans un espace libre à côté de la machine.



Meuble machine à café
Design et à la bonne hauteur, adoptez ce meuble pour stocker vos consommables et votre café en grains. Il peut aussi être utilisé pour intégrer un collecteur de marc à café.



Carte de crédit ou de débit
Swipe, cartes à puce avec ou sans contact, nos terminaux acceptent toute méthode de paiement sur le marché, afin qu'aucun consommateur potentiel ne soit refusé.



Paiement privatif
Système de paiement privatif, sous forme de clés ou cartes magnétiques prépayées. Nous pouvons aussi utiliser vos supports existant comme vos cartes utilisées pour le contrôle d'accès



Paiement NFC ou mobiles
Nos terminaux de paiement CB sont compatibles avec la plupart des applications mobile en posant le téléphone sur le terminal, à l'instar du paiement sans contact.



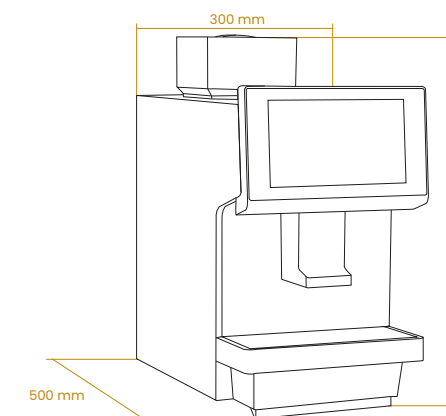
Monnayeur
Monnayeur acceptant les jetons et toutes les pièces de 0,05 € à 2€.



Rejet du marc sous le comptoir
Augmente la capacité d'élimination du marc et l'autonomie de la machine tout en libérant de la place sur le comptoir.

Configuration

Caractéristiques techniques



Catégorie	Equipement de série	Options
Rendement/jour	Recommandé pour un besoin quotidien moyen jusqu'à 100 tasses	
Recettes	Espresso, Ristretto, Café Allongé, Americana, Eau Chaude.	Cappuccino, Café Crème, Café au lait, Flat White, White Americano, Latte Macchiato, Espresso Macchiato, Lait Chaud (avec l'option Lait Frais).
Utilisation et distribution	Interface utilisateur à écran tactile 10,1" personnalisable Nombre de recettes : jusqu'à 24 Toutes les recettes sont disponible en simple ou en double Hauteur de distribution peut être ajustée manuellement 160mm - 80mm Personnalisation des recettes à l'écran par les utilisateurs Pression d'extraction variable (haute pour Espresso, basse pour café filtre) Carrosserie de la zone de distribution en acier inoxydable Bac à Marc intégré, capacité 70 galettes Capacité trémie café en grain : 12kg Trappe pour café moulu Mode Auto cleaning	Unité frigorifique pour lait frais Meuble de rangement Système de paiement multiples Evacuation du marc sous comptoir Chauffe-tasses
Type de lait		Lait frais
Spécifications	Moulin avec meules plates en céramique Groupe café à Chambre variable 6,5gr - 16gr Pompe à vibration 19 bars	
Couleur	Gris Argent	
Dimensions et poids	Largeur 300 mm (400 mm en version autonome 8L) Profondeur 500 mm Hauteur 580 mm Poids env. 19 kg net	
Alimentation et consommation électrique	Hertz 50/60 Hz Volts 220-240 V Puissance absorbée maximum : 2900 W	
Alimentation en eau et évacuation	Réservoir d'eau autonome 4L ou 8L Connexion au réseau d'eau possible	
Installation	Pour les versions connectées au réseau d'eau : Nécessite une arrivée d'eau potable avec vanne d'arrêt (Ø20/27) dans un rayon de 1,5m. Pression maxi 6,5 bars. Un système de filtration anticalcaire par décarbonatation (réduction de la dureté carbonate °Kh) et indispensable. Votre interlocuteur spécialisé Venti vous conseillera l'endroit le plus adapté pour l'installation et l'utilisation de votre machine dans les meilleures conditions.	



Tasses
Nos tasses en porcelaine sont fabriquées en Europe, elles vous permettront d'apporter une note de style et de qualité à la dégustation de votre boisson préférée.



Pochoir avec votre logo
Ajoutez une touche d'originalité et impressionnez vos clients en utilisant nos pochoirs personnalisés.



Collecteur de marc
Recyclez votre marc de café directement grâce à ce collecteur de sorte à le récupérer sans y penser !