



Royal Gran Crema

Die Saeco Royal Gran Crema steht in der Tradition der Royal Serie für die Zubereitung von hochwertigem Espresso und Kaffee Creme aus frischen Bohnen. Die Langlebigkeit der Royal Serie ist sprichwörtlich und alle bewährten Komponenten finden sich auch in der neuen Royal Gran Crema wieder. Mit Ihrem neuen Cappuccinatore wird die Milchzubereitung zum Kinderspiel, die Reinigung wurde erheblich vereinfacht. Programmierbare Tassenfüllmengen, automatische Reinigungs- und Entkalkungsprogramm, große Behälter und die Zulassung für den gewerblichen Einsatz machen sie zur optimalen Lösung überall dort, wo bester Kaffeegenuss und hohe Langlebigkeit gefordert sind.



Ausstattungsmerkmale:

- Grundgehäuse aus Metall, Front, oberes Chassis ABS
- Wassertank abnehmbar
- Behälter und Wassertank aus langlebigem PP
- herausnehmbare Brühgruppe bis max. 9 gr.
- Heißwasser-/Dampfdüse
- Eco Modus
- Mahlwerk-konische Stahlmahlscheiben
- elektromagnetische Vibrationspumpe 5 bar
- höhenverstellbare Kaffeeausgabe
- Cappuccinatore
- gleichzeitige Ausgabe von zwei Espressi bzw. schwarzem Kaffee
- Mahlmengenadjustierung
- LC Farbdisplay

Empfohlenes Zubehör:

Aktivkühler für 1 Liter Milch-Tetrapack



TM
1L Milch - Peltierkühler schwarz

Technische Daten

Royal Gran Crema

Aufbau

Maße Breite x Höhe x Tiefe	336 x 380 x 450 mm
Gewicht	15 kg
Material Rahmen	Metall
Material Gehäuse	ABS

Elektrische Eigenschaften

Netzspannung	230-240 V/50Hz
Leistung	1400 W

Wasservorrichtungen

Material Boiler	Edelstahl
Heißwasser-/Dampfdüse	ja
Rapid Steam	ja
Pumpendruck	15 bar

Wasseranschlüsse

Wasserversorgung	Wassertank abnehmbar 2,2 Liter
Festwasseranschluss	nein

Weitere Funktionen

Benutzeroberfläche	LC Farbdisplay
Tassenleistung pro Tag	ca. 30
Bohnenbehälter	350 gr
Anzahl Produktwahltasten	3
Brühgruppe	bis 9 gr
Cappuccinatore	ja
Entkalkungsprogramm	ja
Ausgabe von zwei Tassen (schwarz)	ja
Kaffeeausgabe verstellbar	ja, bis 145 mm
Programmierbare Tassenfüllmenge	ja
Schnelldampf	ja
Einstellbare Kaffeetemperatur	ja
Zulassung für Betrieb im Gewerbe	ja, ÖVE/ÖNORM EN 60335-2-75

CE, VDE geprüft

