



SANREMO
COFFEEMACHINES

Catálogo General
_____ 2025 _____

Sanremo	_02
<hr/>	
Coffee Machines	
Opera 2.0	_06
Café Racer	_16
F18 MB	_26
F18 SB	_30
D8	_34
Verona RS	_48
Verona	_52
Napoli	_54
Torino	_56
Zoe Competition	_58
Zoe	_60
Cube	_62
You	_68
<hr/>	
Molinos	
X-One	_78
On demand	_80
AllGround	_84

THE BRAVE INSPIRE

PIONEERS OF A NEW VISION



Una amplia perspectiva. Un horizonte definido por una retadora y ambiciosa meta que considerar y después alcanzar, digna de admirar y finalmente conquistar.

Déjate inspirar. Respira hondo. Y ve a por ella: Inicia tu propia aventura.

Porque tener valor no significa que no tengas miedo, sino que sabes dominarlo.



SANREMO
COFFEEMACHINES

made in italy

SANREMO, MORE THAN A COMPANY

Un punto de referencia para la innovación y la excelencia en la producción de máquinas de café *Made in Italy*; una marca inspiradora para los amantes del café que disfrutan el arte de su extracción.

Esto es Sanremo: la unión entre una consolidada producción tradicional y el toque mágico con el que se hacen los sueños. Una combinación ganadora que cada año hace que la empresa sea

reconocida a nivel internacional como un punto de referencia en la producción de las mejores máquinas de café.

Un ámbito de producción único donde se crea exclusivamente con las mejores tecnologías, los mejores materiales, el mejor equipo humano y las mejores inspiraciones.

Un equipo de investigación y desarrollo internacional, formado por profesionales del mundo del café a los que les une el mismo espíritu de lucha que radica en cada máquina de Sanremo.

Coffee Machines



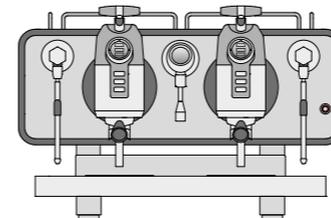
Opera 2.0



Opera.
Descubre su historia
Mira el video



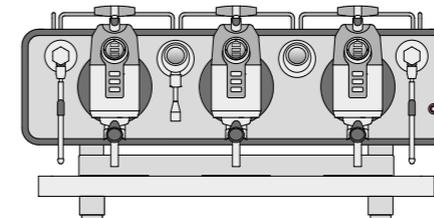
Versiones



786 mm

2 grupos OP

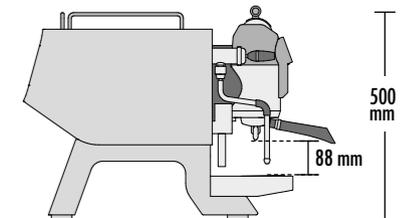
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas



1040 mm

3 grupos OP

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas



507 mm

653 mm

500 mm

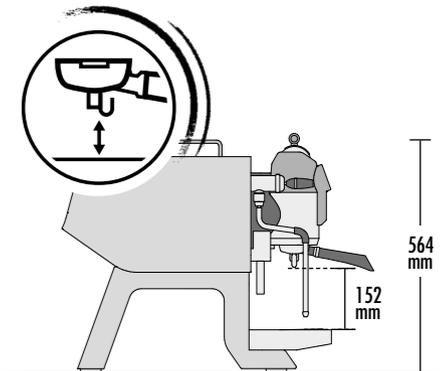
88 mm



CE

Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	7.7 / 3.5	8.3 / 3.5
		8.5 / 4.5	9.1 / 4.5
capacidad caldera	l	8	10
potencia bomba externa	kW	0.15	0.15
capacidad caldera precalentamiento	l	2.8	2.8
potencia resistencia caldera precalentamiento	kW	1.5	1.5
potencia calentador de tazas	kW	0.2	0.25
capacidad caldera grupos	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera grupos	kW	1.6	2.4
peso neto	kg	91	113
peso bruto (con embalaje)	kg	140	170.5

✓ VERSIÓN OPERA « TALL »

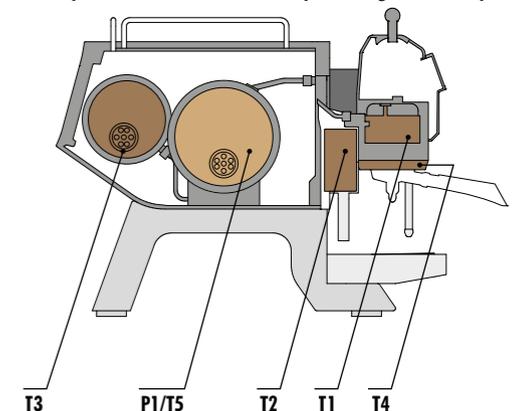


564 mm

152 mm

✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

Máxima precisión y estabilidad térmica gracias al sistema de calderas múltiples de Sanremo con sofisticadas centralitas electrónicas que controlan constantemente la temperatura durante todas las fases de la extracción. Circuito de vapor y circuito de café totalmente independientes para garantizar las mejores prestaciones frente a cualquier carga de trabajo.



The Revolution

Be in control, express yourself

BOTONES DE DOBLE SELECCIÓN

Programación fácil e intuitiva de 6 perfiles diferentes para cada grupo

PALANCA MULTIFUNCIÓN

Selección manual rápida de las dosis de café

SISTEMA CDS

Máxima precisión en la gestión y control total de las 3 fases de extracción

VAPOR SECO

Emulsionado perfecto de la leche sin apenas adición de agua

BOMBAS DE ENGRANAJES

Presión constante en todas las condiciones de uso

TODO BAJO CONTROL

Pantalla digital de servicio para controlar los parámetros de funcionamiento

CORAZÓN DE ACERO

Máxima estabilidad térmica con:

- Grupos AISI 316L de 10 kg cada uno
- Portafiltros AISI 316
- Calderas AISI 316

CONTROL DESDE LA APLICACIÓN

Barista Webapp para configurar los parámetros con la tableta o el móvil



Opera. The Revolution
Enlace al sitio web

Características



GRUPOS ACERO INOXIDABLE AISI 316L CON 10 kg DE PURO ACERO
Garantizan una excepcional estabilidad térmica y la máxima resistencia a la oxidación y a la cal. Diseño exclusivo de Sanremo.



PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



GRIFOS DE VAPOR PROGRESIVOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316L
Sistema de control para la producción y el suministro del vapor con alta sensibilidad manual.



LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art".**



CONTROL COFFEE DELIVERY SYSTEM (CDS)
Control total de las 3 fases de extracción (preinfusión, infusión y posinfusión).



AJUSTE INDEPENDIENTE TEMPERATURA DEL AGUA DE INFUSIÓN (PID)
Configuración precisa ($\pm 0,1^\circ\text{C}$ con constancia detectada inferior a $0,2^\circ\text{C}$).



PANTALLA DE AGUA DE INFUSIÓN
Muestra la temperatura del agua de infusión para tés e infusiones. (En la versión de 2 grupos se une a la pantalla de la caldera de vapor)



PANTALLA CALDERA VAPOR
Muestra la temperatura y la presión de la caldera de vapor. (En la versión de 2 grupos se une a la pantalla de agua de infusión)



PANTALLA DE CADA GRUPO DE CAFÉ
Controla todos los parámetros de extracción del café.



PANTALLA PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE LA MÁQUINA
La pantalla interna actúa como una práctica interfaz de programación para el técnico de mantenimiento.



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES
Mezcla instantánea de agua fresca y vapor para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



BOMBAS DE ENGRANAJES
Son específicas para cada grupo y permiten variar la presión en la fase de infusión.



CONTROL DE VAPOR A TRAVÉS DE PRESOSTATO ELECTRONICO
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.



TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.



MANTENIMIENTO RÁPIDO
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



AUTODIAGNÓSTICO, ESTADÍSTICAS Y MANTENIMIENTO PROGRAMADO
Mantenimiento programable por litros o cantidad de cafés erogados.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



AHORRO DE ENERGÍA
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



LAVADO DEL GRUPO
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



Optional

*** PORTAFILTROS NAKED DE ACERO INOXIDABLE**

**** LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA**
(orificios de mayor tamaño)

BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA

Acabados disponibles
modelos estándar



✓ **Opera Steel**
Panel trasero estándar: |BP1|

OPERA 2.0
THE REVOLUTION



✓ **Opera Black**
Panel trasero estándar: |BP5|



Elige el panel

que más se adapte a tu estilo

SANREMO

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

BP1 Vidrio esmerilado /
retroiluminado

SANREMO

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

BP2 Madera barnizada

SANREMO

OPERA 2.0
THE REVOLUTION

BP5 Negro /
retroiluminado



Además, cada versión puede personalizarse en el panel trasero con acabados para todo tipo de gustos que se adaptan a necesidades y tendencias.



✓ **Opera White**
Panel trasero estándar: |BP2|



Control desde la aplicación

aplicación para configurar los parámetros con la tableta

(paso A) SELECCIÓN DEL GRUPO

(paso B) PALANCA PUSH / PULL SELECCIÓN BOTONES PERFILES

(paso C) BOTONES DE SELECCIÓN PERFILES PUSH / dosis 1,2,3 PULL / dosis 4,5,6

(paso D) CONFIGURACIÓN DE LAS TEMPERATURAS

(paso E) AJUSTE DE LA DOSIS

(paso F) AJUSTE PARA LAS 3 FASES DE INFUSIÓN

A través de la interfaz "Express yourself", el barista tiene el control absoluto de toda la fase de extracción del café y puede gestionar cada parámetro según su experiencia y profesionalidad.

Para configurar todos los parámetros de la máquina se ha desarrollado una aplicación específica para tabletas.

La aplicación "Express yourself" utiliza una interfaz de usuario fácil e intuitiva que permite al usuario seleccionar cada grupo con sus parámetros para obtener una extracción perfecta.

Una vez que se haya seleccionado el grupo (paso A) y se haya asignado un perfil de configuración (pasos B y C), se definen los parámetros generales de extracción: temperaturas y dosis (pasos D y E). Por último, se ajustan los parámetros de las 3 fases de extracción: preinfusión, infusión y post-infusión (paso F).

En cada grupo se puede ajustar lo siguiente:

Temperaturas

- temperatura del agua T2
- temperatura del grupo T3
- temperatura del vapor T5 (una sola caldera para todos los grupos)

Dosis

- peso del café molido
- dosis de agua
- presión de la bomba
- peso del café

Infusión

- tiempo
- presión de la bomba
- cantidad de agua

PREINFUSIÓN



INFUSIÓN



POST-INFUSIÓN



(paso F)

Equilibrar las 3 fases de extracción

Esta operación resulta más sencilla gracias a la aplicación, ya que cada vez que se modifica uno de estos parámetros, el software actualiza automáticamente los que se han configurado anteriormente.



CONFIGURACIONES

- STANDARD
- STRONG
- BALANCED
- SWEET & LIGHT
- ... N (configurada por el usuario)
- ... N (configurada por el usuario)

Es posible guardar y volver a seleccionar nuevas configuraciones establecidas por el usuario o las ya predefinidas por Sanremo, especialmente pensadas para que los baristas con menos experiencia puedan obtener de inmediato unos excelentes resultados.

Si haces clic en "guardar nueva configuración", podrás guardar tu receta para un espresso perfecto y trasladarla a otra máquina.

Opera wi-fi

conectados fácilmente



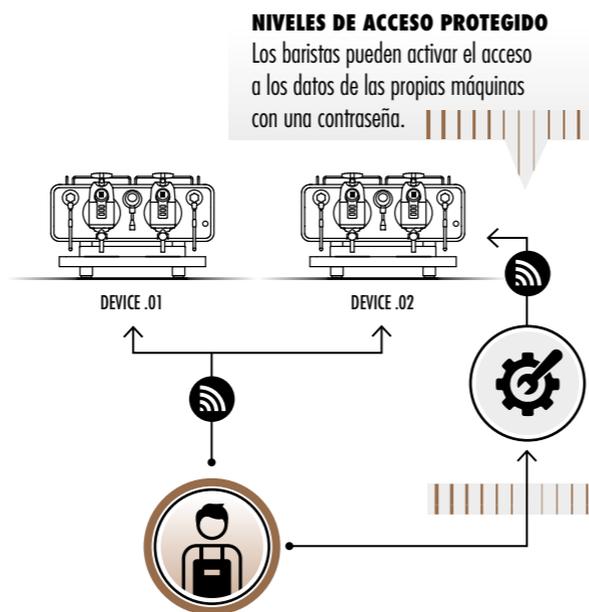
Desde ahora, la nueva Opera 2.0 es más fácil de gestionar. Gracias a la interfaz **Sanremo Cloud** y la **Webapp Expressyourself**, la experiencia de usuario es aún más sencilla e interactiva.



- Gestión a través de la aplicación Sanremo para móvil, tableta o PC, de todos los parámetros de configuración de la máquina, sin necesidad de estar físicamente frente a ella.
- Posibilidad de conectar otras máquinas al mismo tiempo para compartir, modificar y configurar recetas y otros ajustes.
- Seguimiento y gestión simultánea de varias máquinas por parte del mismo propietario (por ejemplo, en el caso de una franquicia en diferentes lugares).
- Análisis estadístico de consumos, erogaciones, mantenimientos y configuraciones en todas las máquinas conectadas.
- Mantenimiento en remoto por parte del técnico para actualizar, comprobar que los ajustes sean correctos y controlar los parámetros.

- BARISTA
- GERENTE
- SERVICIO DE MANTENIMIENTO
- FABRICANTE
- SANREMO CLOUD
- RED INTERNET GLOBAL
- RED WI-FI LOCAL

INTRANET (WI-FI LOCAL NET)

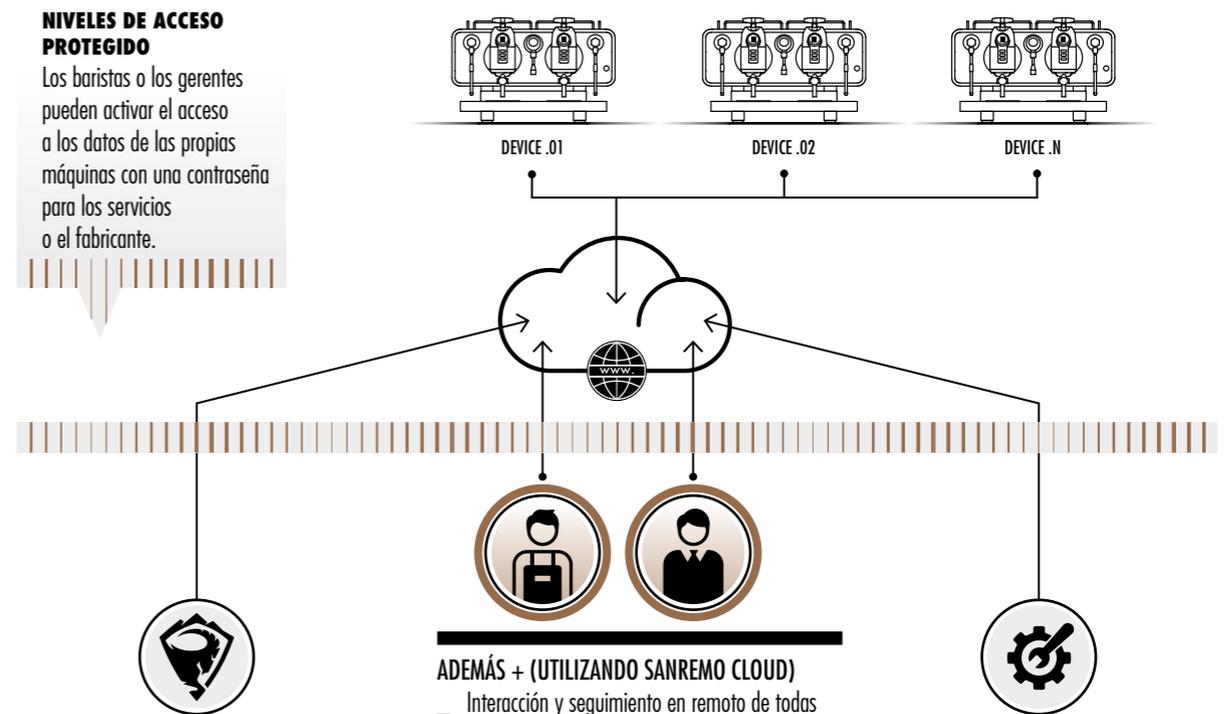


ADEMÁS + (UTILIZANDO LA RED LOCAL CON WI-FI)

- Lectura y modificación de las configuraciones y los parámetros de funcionamiento de la máquina
- Seguimiento del consumo para una mejor gestión de las existencias
- Lectura de los contadores de cafés erogados
- Memorización, restablecimiento e intercambio de configuraciones (recetas) entre las máquinas

Solo se pueden intercambiar datos con conexión Wi-Fi.

INTERNET (GLOBAL NET) / SANREMO CLOUD



ADEMÁS + (ACTIVANDO EL FABRICANTE)

- Envío de actualizaciones de la App a las máquinas
- Envío de nuevas configuraciones (recetas)
- Recopilación de datos más rápida y exhaustiva para resolver cualquier problema técnico o de fábrica
- Información útil para la mejora y la evolución del producto
- Contacto directo y constante con el fabricante

ADEMÁS + (UTILIZANDO SANREMO CLOUD)

- Interacción y seguimiento en remoto de todas las funciones y prestaciones de la máquina
- Lectura y modificación de las configuraciones de la máquina
- Visualización del historial de uso
- Seguimiento del consumo para una mejor gestión de las existencias
- Lectura de los contadores de cafés erogados
- Memorización, restablecimiento e intercambio de configuraciones (recetas) entre las máquinas

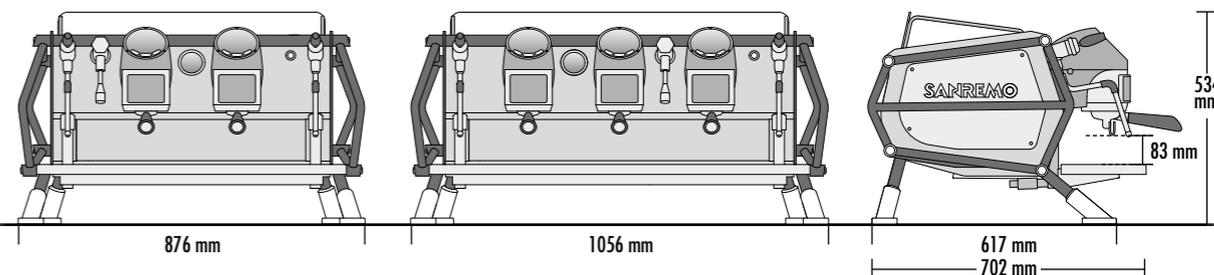
ADEMÁS + (ACTIVANDO LOS SERVICIOS)

- Notificación inmediata de anomalías
- Diagnóstico y resolución, si procede, de los problemas en remoto
- Reducción de los tiempos de inactividad de la máquina
- Planificación y organización logística de las operaciones de mantenimiento

Café Racer



Versiones



2 grupos CR
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 1 portafiltro para una taza
 2 portafiltros para dos tazas

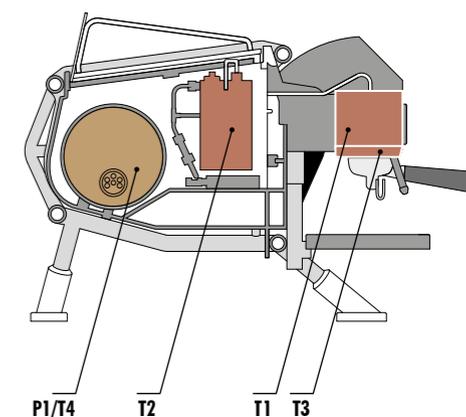
3 grupos CR
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 1 portafiltro para una taza
 3 portafiltros para dos tazas



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	6.9 / 3.5	8.1 / 3.5
		7.6 / 4.5	8.4 / 4.5
capacidad caldera vapor	l	8	10
potencia bomba externa	kW	0.160	0.160
capacidad caldera precalentamiento	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera precalentamiento	kW	1.0	1.5
potencia calentador de tazas	kW	0.16	0.2
capacidad caldera grupos	l	1.0	1.5
potencia resistencia caldera grupos	kW	1.6	2.4
peso neto	kg	97	120
peso bruto (con embalaje)	kg	151	176

✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

El sistema de calderas múltiples de Sanremo Café Racer garantiza el máximo nivel de precisión térmica gracias a los 4 puntos de control PID.





AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO

Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos (300 l/h)

CONTADORES VOLUMÉTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

Para obtener una correcta y precisa dosis en la taza



Take a ride, explore it's soul



VAPOR SECO

Emulsionado perfecto de la leche sin apenas adición de agua



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más sencilla



Café Racer, born to run
Enlace al sitio web



Rápida parametrización de cada grupo por separado

TODO BAJO CONTROL

Pantalla digital del sistema para visualizar todos los parámetros de funcionamiento



CORAZÓN DE ACERO

Máxima estabilidad térmica con:
• Grupos AISI 316L de 8 kg cada uno
• Portafiltros AISI 316
• Calderas AISI 316

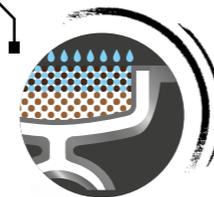
SUPERFICIE DE TRABAJO DE ALTA REGULABLE

Innovador sistema Sanremo "All in one" que permite utilizar tazas y vasos de diferentes formas y alturas (puede regularse desde 85 hasta 150 mm)



PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN

Flowactive System: personalización del tiempo de preinfusión para cada selección



Características



GRUPOS ACERO INOXIDABLE AISI 316L CON 8 kg DE PURO ACERO
Garantizan una gran estabilidad térmica y la máxima resistencia a la oxidación y a la cal. Diseño exclusivo de Sanremo.



PORTAFILTROS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON "COMPETITION FILTER"
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



GRIFOS DE VAPOR PROGRESIVOS DE ACERO INOXIDABLE AISI 316L
Sistema de control para la producción y el suministro del vapor con alta sensibilidad manual.



LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art".**



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE
Gestión del caudal del agua sobre el café molido con una precisión de 0,1 s; 4 perfiles diferentes programables para cada grupo.



AJUSTE INDEPENDIENTE TEMPERATURA DEL AGUA DE INFUSIÓN (PID)
Configuración precisa ($\pm 0,1$ °C con constancia detectada inferior a 0,2 °C).



PANTALLA DE SISTEMA
Muestra todas las funciones de la máquina: temperaturas, presiones y niveles.



PANTALLA DE CADA GRUPO DE CAFÉ
Control de todos los parámetros de extracción del café.



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES
Mezcla instantánea de agua fresca y vapor para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO DESDE 300 l/h ***
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.



CONTADORES VOLUMÉTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO
Para obtener una correcta y precisa dosis en la taza.



CONTROL DE VAPOR A TRAVÉS DE PRESOSTATO ELECTRÓNICO
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.



TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.



AUTONIVEL ELECTRÓNICO
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



AUTODIAGNÓSTICO, ESTADÍSTICAS Y MANTENIMIENTO PROGRAMADO
Mantenimiento programable por litros o cantidad de cafés erogados.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



REGENERACIÓN DEL AGUA CALDERA
Garantiza la regeneración de las características químicas perfectas para el agua y la adecuada mineralización.



LAVADO DEL GRUPO
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.

Optional



* PORTAFILTROS NAKED DE ACERO INOXIDABLE



** LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA (orificios de mayor tamaño)



*** BOMBA EXTERNA VOLUMÉTRICA



RESISTENCIA MEJORADA

NAKED

20



- ✓ Panel lateral y posterior transparente

Disponible en 2 acabados: negro y acero, ambos se pueden además personalizar en algunos detalles* en negro o rojo.



* anillos, pernos, pies o aislamiento de la caldera

FREEDOM

- ✓ Panel lateral y posterior de color con logotipo retroiluminado

Disponible en 2 acabados: negro y acero, ambos se pueden además personalizar en algunos detalles* en negro o rojo.



* anillos, pernos o pies



P1



P2



P3



P4



CUSTOM

Te damos la bienvenida al mundo Custom, la expresión del máximo potencial del proyecto "Café Racer": personalización y evolución continua. Veamos algunas versiones que ya se han convertido en iconos. Elige tu estilo y llévate tu exclusiva Café Racer.

Renegade

21



acabados hechos a mano [

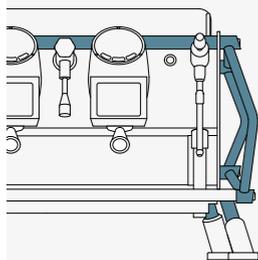
- Verde oscuro
- Cobre oxidado
- Piel marrón
- Latón brillante
- Latón oxidado



_ White & Wood Standard

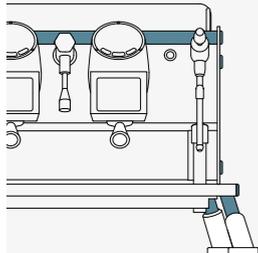
_ CUSTOM

22



- Blanco mate**
- Roble natural**
- Acero inoxidable**
- Roble natural**

_ White & Wood Slim



_ Racing

_ CUSTOM

23



- Gloss red**
- Blanco mate**
- Carbono**
- Acero inoxidable**

_ Dolomiti



- Negro mate**
 - Acero negro**
 - Piel negra**
 - Acero inoxidable**
- cosida a mano*

_ Black & White

_ CUSTOM



Blanco mate
 Acero inoxidable

_ Full White



_ Blue

_ CUSTOM



Azul mate

_ Fuchsia

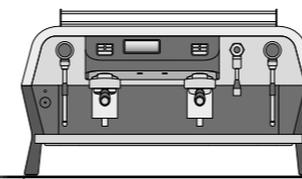


Rojo mate

F18 MB



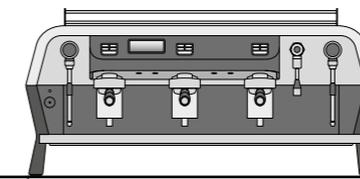
Versiones



901 mm

2 grupos

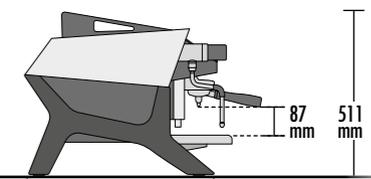
- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 2 portafiltros para dos tazas



1071 mm

3 grupos

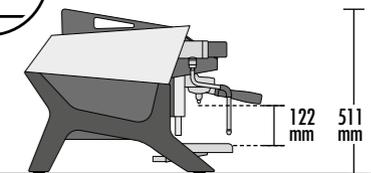
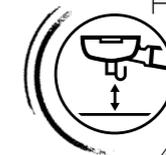
- 2 grifos de vapor
- 1 grifo de agua
- 1 portafiltro para una taza
- 3 portafiltros para dos tazas



589 mm

511 mm

647 mm

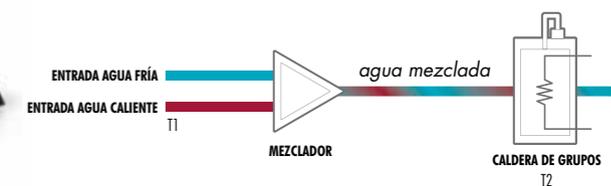


511 mm

122 mm



✓ VERSIÓN "TALL"



✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

Cada grupo tiene una caldera específica que se alimenta de agua precalentada gracias a la mezcla de agua fría y agua caliente que se origina en los intercambiadores de calor, mientras que el grupo se mantiene en la temperatura ideal mediante una resistencia específica para una regulación térmica perfecta.



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	5.4 / 3.5	6.1 / 3.5
		6.3 / 4.5	7.2 / 4.5
		7.3 / 5.5	8.2 / 5.5
capacidad caldera vapor	l	8.6	10
potencia bomba	kW	0.15	0.15
capacidad caldera café (0,5)	l	1	1.5
potencia resistencia caldera café	kW	1	1.5
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.20	0.25
peso neto	kg	82.5	101
peso bruto (con embalaje)	kg	109.5	126

Colores

	Negro mate	RAL 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Azul Negro mate	RAL 5024 9005



ENTREGA INMEDIATA DE VAPOR

La nueva perilla de 'medio giro' con función de Purge integrada, permite una precisión minuciosa, reduciendo al mismo tiempo la tensión en la muñeca



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



LANZAS "COLD TOUCH"

Lanzas antiquemaduras para excelentes prestaciones de "Latte Art"



F18 MB
Enlace al sitio web

GRUPO REALTIME STABILITY

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada



ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL

Constancia de la temperatura controlada a nivel electrónico ($\pm 0,2^\circ\text{C}$)

In flight stability

Ready to take off



PATAS DE ALUMINIO

Estructura de soporte en aluminio fundido a presión



GESTIÓN DE ALARMAS

Menú específico para controlar los avisos y las alarmas de funcionamiento

PREINFUSIÓN DE BAJA PRESIÓN

Flowactive System: personalización del tiempo de preinfusión para cada selección



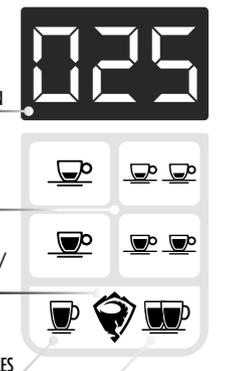
Panel de control:



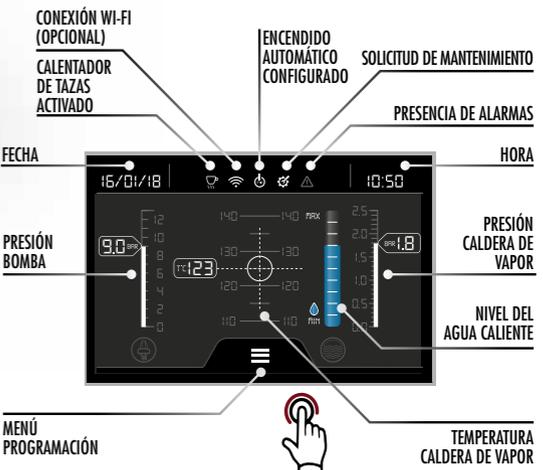
Panel de botones con 5 selecciones estándar



Panel de botones con 7 selecciones opcional



PANTALLA MULTIFUNCIÓN



Características

- AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TES E INFUSIONES**
Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.
- TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO**
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión
- CALDERA CAFÉ DE ACERO INOXIDABLE**
Garantiza una gran estabilidad y precisión térmica, además de resistencia a la oxidación y a la cal.

- AJUSTE INDEPENDIENTE DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DEL CAFÉ**
Máxima precisión y constancia de la temperatura de erogación.
- PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE**
Gestión del caudal del agua sobre el café molido con una precisión de 0,1 s; 4 perfiles diferentes programables para cada grupo.
- LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"**
Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art". **
- TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE**
Permite disponer de las tazas con una temperatura perfecta en las condiciones climáticas y ambientales más diversas.

- ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO**
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.
- FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE**
Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.
- AHORRO DE ENERGÍA**
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.
- GRUPO REALTIME STABILITY**
Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada.

- MANTENIMIENTO RÁPIDO**
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.
- CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA**
Proceso para la limpieza de los grupos de café.
- BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO**
Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.
- FILTROS COMPETITION**
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.
- TEMPCONTROL**
Para una estabilidad térmica muy elevada ($\pm 0,2^\circ\text{C}$).
- LAVADO DEL GRUPO**
Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.
- BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA**
- LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA**
(orificios de mayor tamaño)
- PORTAFILTROS NAKED**
- CONTROL DE VAPOR A TRAVÉS DE PRESOSTATO ELECTRÓNICO**
Presión y vapor constantes en cualquier condición de uso, con sensores de precisión de 0,02 bar.

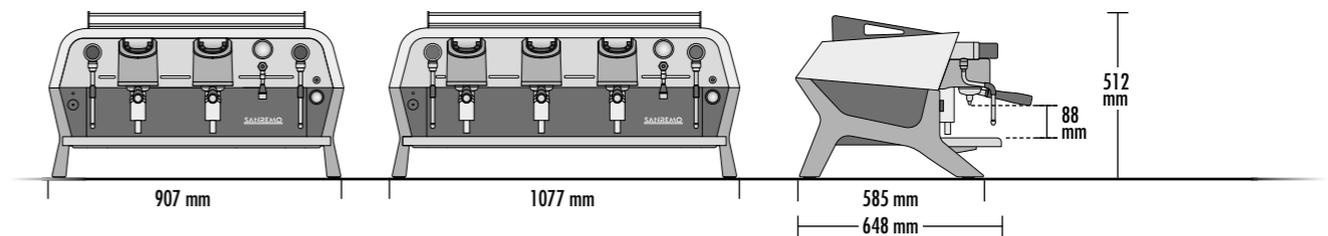
Optional

- AUTOSTEAMER**
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.

F18 SB



Versiones



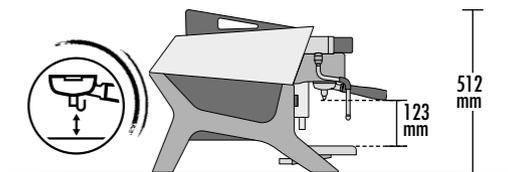
2 grupos

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

3 grupos

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas

✓ VERSIÓN "TALL"



Colores

	Negro mate Negro mate	RAL 9004
	Negro mate Blanco mate	RAL 9004 9003
	Negro mate Marrón	RAL 9004 8019
	Negro mate Racing Red	RAL 9004 INVER 81784



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	50/60Hz
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	3.2 / 2.7	5.65 / 5.1
		4.3 / 4.0	6.30 / 6.0
		5.0 / 4.5	
capacidad caldera vapor	l	12	18
potencia bomba	kW	0.15	0.15
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.20	0.25
peso neto	kg	78	96
peso bruto (con embalaje)	kg	105	121

Panel de control (4 o 6 DOSIS PROGRAMABLES)

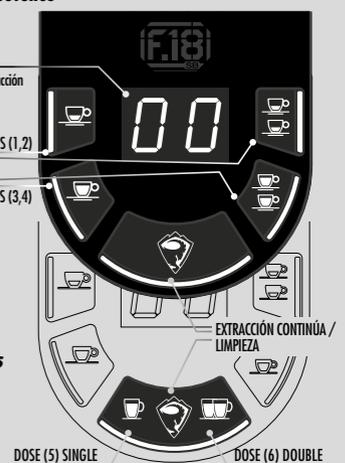
Versión 5 botones

SHOT CLOCK
tiempo de extracción del café

UNA/DOS DOSIS (1,2)

UNA/DOS DOSIS (3,4)

Versión
7 botones



DOSE (5) SINGLE DOSE (6) DOUBLE



ENTREGA INMEDIATA DE VAPOR

La nueva perilla de 'medio giro' con función de Purge integrada, permite una precisión minuciosa, reduciendo al mismo tiempo la tensión en la muñeca



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de la electrónica para garantizar la máxima eficiencia energética



PATAS DE ALUMINIO

Estructura de soporte en aluminio fundido a presión

GRUPO SR 61

Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal durante extracción del café



AUTOSTEAMER

- ESPUMAR LECHE
- CALENTAMIENTO VAPOR
- LIMPIEZA AUTOMÁTICA
- AGUA CALIENTE



Versión Autosteamer

PANTALLA MULTIFUNCIÓN

MODULO ECO



MODALIDAD STAND BY - TEMPERATURA



TEMPERATURA CALDERA DE VAPOR

FUNCIONES



PRESIÓN DE LA CALDERA DE VAPOR

NIVEL DEL AGUA CALIENTE EN LA CALDERA

SOLICITUD DE MANTENIMIENTO

ENCENDIDO AUTOMÁTICO CONFIGURADO

HORA



F18 SB

Enlace al sitio web

Características



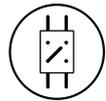
MANÓMETRO

Permite controlar la presión de red y la presión de erogación del café.



AUTONIVEL ELECTRÓNICO

A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado óptimo de forma automática.



TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO

Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión



PATAS DE ALUMINIO FUNDIDO A PRESIÓN



PANTALLA MULTIFUNCIÓN

Permite controlar el correcto funcionamiento de la máquina y programar las funciones principales.



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA PROGRAMABLE

Gestión del caudal del agua sobre el café molido (precisión de 0,1 s). 4 perfiles distintos programables para cada grupo..



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO

Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.



LAVADO DEL GRUPO

Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



GRUPO SR 61

Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal de extracción del café.



CALENTADOR DE TAZAS

Resistencia específica para mantener las tazas a la temperatura ideal programable en potencia.



CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO

Proceso automatizado para la limpieza de los grupos de café con número de ciclos de lavado programables.



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TES E INFUSIONES

Mezcla instantánea de agua fría y caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica a temperatura regulable.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO, APAGADO AUTOMÁTICO Y DAY-OFF

Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



EASY SERVICE

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.

Optional



AUTOSTEAMER

Lanza de vapor dotada de un sistema electrónico que permite emulsionar o calentar la leche a la temperatura óptima configurada.



BOMBA EXTERNA VOLUMÉTRICA



FILTROS COMPETITION

Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



LANZAS DE VAPOR "COOL TOUCH"

Lanzas de vapor antiquemaduras. Forma y orificios optimizados para un "Latte Art" de excelentes resultados.



PORTAFILTROS NAKED



CAJA

Comunicación RS-232 dirigida a dispositivos de gestión del crédito para habilitar la erogación.



ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



RESISTENCIA MEJORADA

Platform

03



**GAME
CHANGER**



D8 es una plataforma modular innovadora para máquinas profesionales de café espresso, que se caracteriza por la configuración de caldera única que puede personalizarse según las necesidades de baristas y tostadores de café.

D8

Platform

game changer

D8 PRO

D8 PRO es una configuración especial de la plataforma cuyos componentes estéticos y tecnológicos elevan el nivel de rendimiento en comparación con el modelo básico.



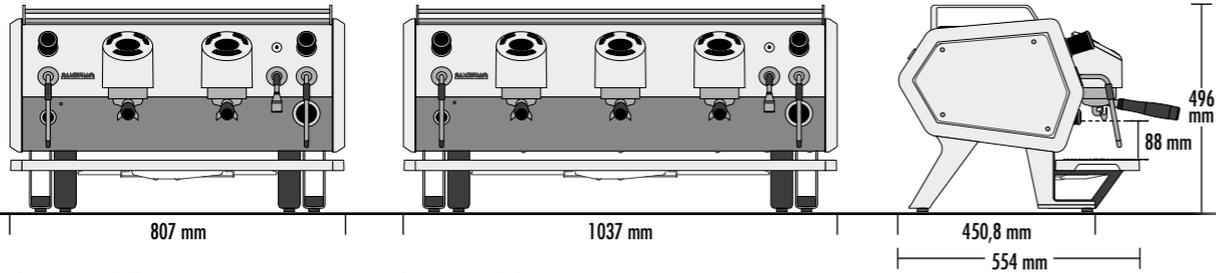
La nueva plataforma para máquinas de caldera única.
Enlace al vídeo



D8 | D8 PRO



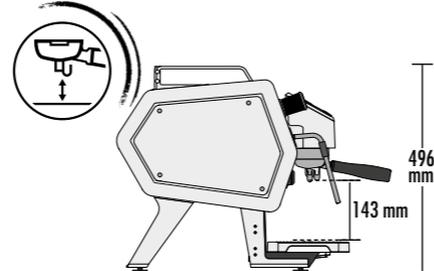
Versiones D8 y D8 PRO



2 grupos D8
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 1 portafiltro para una taza
 2 portafiltros para dos tazas

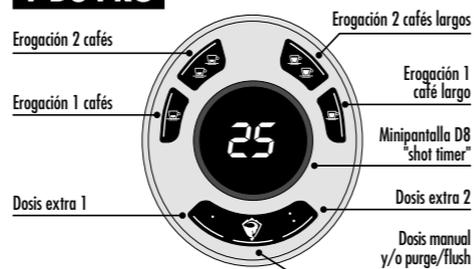
3 grupos D8
 2 grifos de vapor
 1 grifo de agua
 1 portafiltro para una taza
 3 portafiltros para dos tazas

VERSIONES D8 y D8 PRO "TALL"

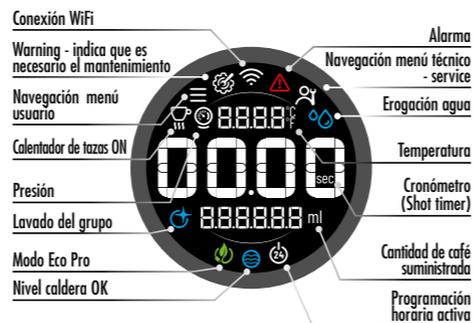


Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
dimensión calentador de tazas	cm ²	1947	2547
capacidad caldera de vapor	lt	7	10
capacidad caldera café / intercambiador	lt	0.3	
peso neto	kg	61.5	71.5
peso bruto (con embalaje)	kg	85	95
potencia máx. absorbida/resistencia caldera vapor	kW	4.2 / 3.5	5.7 / 4.5
potencia resistencia calentador de tazas (opcional)	kW	0.2 / 0.25	
potencia bomba	kW	0.25	

PANEL DE CONTROL D8 Y D8 PRO



FUNCIONES PANTALLA D8 PRO



Performance





PRO
AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de la electrónica para garantizar la máxima eficiencia energética

FUNCIÓN DE PREINFUSIÓN PROGRAMABLE

Para un control preciso del tiempo de preinfusión



Performance

make your move



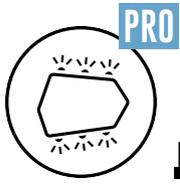
CONTROL DESDE LA APLICACIÓN

"My Sanremo" App para configurar los parámetros con el móvil



PRO
PANTALLA LCD A COLOR

Permite controlar el correcto funcionamiento de la máquina y programar las funciones principales



PRO
PANELES LATERALES RETROILUMINADOS

Luz de led difusa para resaltar la personalidad de la máquina (opción que requiere paneles laterales)

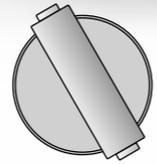


MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más sencilla

CALDERA DE ACERO DE TEMPERATURA CONTROLADA Y PROGRAMABLE

Caldera AISI 316L configurable digitalmente a 1,0/1,2/1,4 bar



DB
CRONÓMETRO

Para cronometrar de forma precisa y fiable la erogación del café



TEMPERATURA GRUPOS PROGRAMABLE DIGITALMENTE

Con ajuste de 90° a 98° Desde panel de control



ILUMINACIÓN LED DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar de manera eficaz en cualquier condición de iluminación ambiental (opcional)

PRO
RÁPIDA PARAMETRIZACIÓN DE CADA GRUPO POR SEPARADO

Características



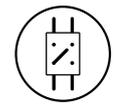
MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA

Permite controlar al mismo tiempo la presión de línea, la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



AUTONIVEL ELECTRÓNICO

A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



RELÉ ESTÁTICO TEMPERATURA CALDERA

Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión.



DB
CRONÓMETRO

Para cronometrar de forma precisa y fiable la erogación del café.



PRO
PANTALLA MULTIFUNCIÓN

Permite controlar el correcto funcionamiento de la máquina y programar las funciones principales.



PREINFUSIÓN

Función de preinfusión activado por el usuario (programable en PRO).



PRO
FUNCIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO, APAGADO AUTOMÁTICO Y DAY-OFF

Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



GRUPO CIRCULAR

Grupo de anillo con termostato de latón cromado optimizado para mantener la temperatura ideal de extracción del café.



CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO

Proceso para limpiar los grupos del café y número de ciclos de lavado programable.



LAVADO DEL GRUPO

Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO

Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.

Optional



LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"

Anti-quemadura, equipan terminales de vapor de alto rendimiento "Latte Art".



FILTROS COMPETITION

Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



CALENTADOR DE TAZAS

Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta con potencia programable.



ILUMINACIÓN DE LED DE LA ZONA DE TRABAJO

Permite trabajar de manera eficaz en cualquier condición de iluminación ambiental.



SISTEMA DE PAGO

Comunicación RS-232 con dispositivos de gestión del crédito para habilitar la erogación.



RESISTENCIA MEJORADA



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES

Mezcla instantánea de agua fresca/agua caliente con temperatura regulable.



IoT

App y conexión a la nube para el control de la máquina.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



PRO LIGHTING PRO



PRO PANELES LATERALES DE PIEL



PRO PANELES LATERALES ESTÉTICOS

Disponibles en varios acabados.



PRO PORTAFILTROS NAKED

Style

_Style configuration

Stainless Steel

D8 D8 PRO



Stainless Steel

✓ D8 / D8 PRO
_Stainless Steel

Cobertura estética, panel trasero,
paneles laterales: **acero**
Marcos: *cromado* (E1)



Black & Steel

✓ D8 / D8 PRO
_Black&Steel

Cobertura estética, panel trasero,
paneles laterales: **acero**
Marcos: *pintado negro mate*
RAL 9005 (E2)



Style configuration

Optional side panels



✓ **D8_Total Black**
Cobertura estética, panel trasero, laterales internos y marcos: negro mate RAL 9005

Opcional:
Paneles laterales de acero negro mate RAL 9005 (P2)



✓ **D8_Black&White**
Cobertura estética, panel trasero y laterales internos: blanco mate RAL 9003
Marcos: negro mate RAL 9005

Opcional:
Paneles laterales de acero blanco mate RAL 9003 (P1)



✓ **D8_Total White**
Cobertura estética, panel trasero y laterales internos: blanco mate RAL 9003
Marcos: blanco brillante RAL 9003

Opcional:
Paneles laterales de acero blanco mate RAL 9003 (P1)

D8

D8 PRO



✓ **D8 PRO_Total Black**
Cobertura estética, panel trasero, laterales internos y marcos: negro mate RAL 9005

Opcional:
Paneles laterales de acero negro mate RAL 9005 (P2)
Paneles laterales de piel negra (P4L)



✓ **D8 PRO_Black&White**
Cobertura estética, panel trasero y laterales internos: blanco mate RAL 9003
Marcos: negro mate RAL 9005

Opcional:
Paneles laterales de acero blanco mate RAL 9003 (P1)
Paneles laterales de piel blanca (P3L)



✓ **D8 PRO_Total White**
Cobertura estética, panel trasero, laterales internos: blanco mate RAL 9003
Marcos: blanco brillante RAL 9003

Opcional:
Paneles laterales de acero blanco mate RAL 9003 (P1)
Paneles laterales de piel blanca (P3L)

Style configuration

Optional side panels

D8

Champagne

46



✓ **D8 Champagne**
Cobertura estética,
panel trasero y marcos:
blanco RAL 9003
Laterales internos: *Champagne*

Opcional:
Paneles laterales de
acero *Champagne* (P5)



D8^{PRO}



✓ **D8 PRO Champagne**
Cobertura estética,
panel trasero y marcos:
blanco RAL 9003
Laterales internos: *Champagne*

Opcional:
Paneles laterales de
acero *Champagne* (P5)
Paneles laterales de
piel blanca (P3L)



47

Copper Gold



✓ **D8 Copper Gold**
Cobertura estética,
panel trasero y marcos:
negro RAL 9005
Laterales internos: *Copper Gold*

Opcional:
Paneles laterales de
acero *Copper Gold* (P6)



✓ **D8 PRO Copper Gold**
Cobertura estética,
panel trasero y marcos:
negro RAL 9005
Laterales internos: *Copper Gold*

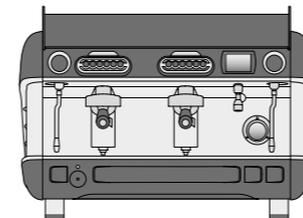
Opcional:
Paneles laterales de
acero *Copper Gold* (P6)
Paneles laterales de
piel negra (P4L)



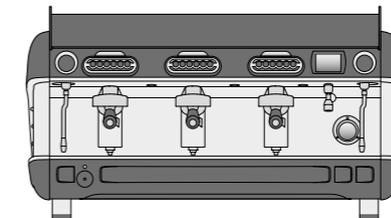
Verona RS



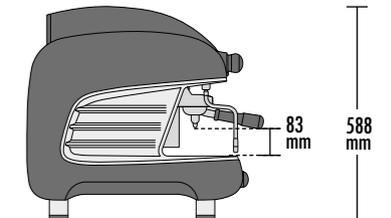
Versiones



818 mm



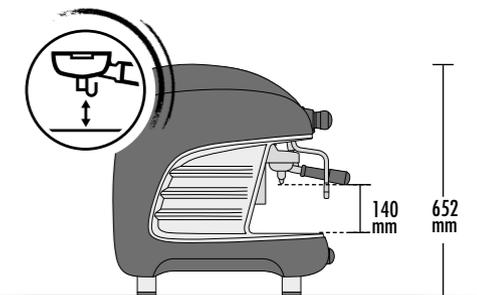
1048 mm



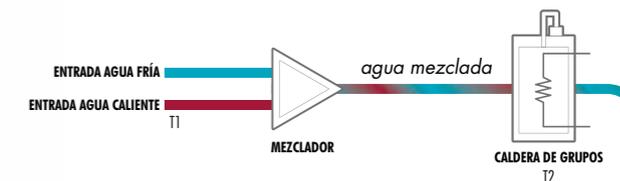
459 mm
610 mm

2 grupos RS
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

3 grupos RS
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas



✓ VERSIÓN "TALL"



✓ SISTEMA DE CALDERAS MÚLTIPLES

Cada grupo tiene una caldera específica que se alimenta de agua precalentada gracias a la mezcla de agua fría y agua caliente que se origina en los intercambiadores de calor, mientras que el grupo se mantiene en la temperatura ideal mediante una resistencia específica para una regulación térmica perfecta.



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	5.3 / 3.5	6.0 / 3.5
capacidad caldera vapor	l	8.6	10
potencia bomba	kW	0.2	0.2
capacidad caldera café (0,5)	l	1	1.5
potencia resistencia caldera café	kW	1	1.5
potencia resistencia calentador de tazas	kW	0.20	0.25
peso neto	kg	68	85
peso bruto (con embalaje)	kg	74	91

Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco	RAL 1013
	Rojo	RAL 3011



GRUPO RS

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada



ESTABILIDAD EN TIEMPO REAL

Constancia de la temperatura controlada a nivel electrónico ($\pm 0,2^\circ\text{C}$)



SISTEMA DE PREINFUSIÓN

Activación de la preinfusión para cada grupo start&stop



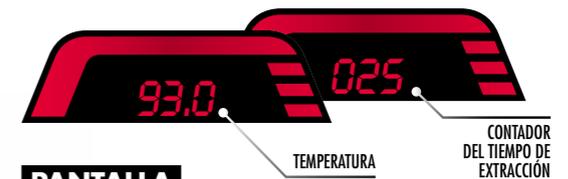
LANZAS "COLD TOUCH"

Lanzas antiquemaduras para excelentes prestaciones de "Latte Art"

Realtime Stability

A sprint of technology

Pantalla independiente por grupo



PANTALLA MULTIFUNCIÓN

Pantalla táctil:



pantalla estándar

IR A LA PÁGINA 3



pantalla de programas 1



pantalla de programas 2



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética

Características



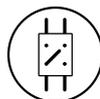
AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES

Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



AUTONIVEL ELECTRÓNICO

A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO

Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión.



CALDERA CAFÉ DE ACERO INOXIDABLE

Garantiza una gran estabilidad y precisión térmica, además de resistencia a la oxidación y a la cal.



AJUSTE INDEPENDIENTE DE LA TEMPERATURA DEL AGUA DEL CAFÉ

Máxima precisión y constancia de la temperatura de erogación.



SISTEMA DE PREINFUSIÓN

Activación de la preinfusión para cada grupo start&stop.



LANZAS DE VAPOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 316L "COLD TOUCH"

Lanzas antiquemaduras incluso durante un uso continuado, con difusor de vapor para excelentes prestaciones de "Latte Art". **



POTENCIA DEL CALENTADOR DE TAZAS PROGRAMABLE

Calentador de tazas electrónico programable para mantener siempre las tazas calientes a una temperatura perfecta.



ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO Y APAGADO AUTOMÁTICO Y DÍA LIBRE

Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA

Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética.



GRUPO RS

Diseño exclusivo de Sanremo que permite un mantenimiento preciso de la temperatura seleccionada.



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



CICLO DE LIMPIEZA

Proceso para la limpieza de los grupos de café.



BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO

Presión constante incluso en un uso prolongado y simultáneo de varias funciones y grupos.



FILTROS COMPETITION

Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



TEMPCONTROL

Para una estabilidad térmica muy precisa ($\pm 0,2^\circ\text{C}$).



LAVADO DEL GRUPO

Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.

Optional



AUTOSTEAMER

Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



LANZAS DE VAPOR DE ALTA POTENCIA

(orificios de mayor tamaño)



PORTAFILTROS NAKED



RESISTENCIA MEJORADA



Verona RS
Enlace al sitio web

Verona



124 C° 10:00
SANREMO

PANTALLA HORA Y TEMPERATURA

solo en el modelo SED



VERSIÓN SED

Garantiza un sistema de dosificación electrónica a través de las botoneras



VERSIÓN SAP

Permite la programación semiautomática de las dosis

GRUPO SR 61

Para mantener la temperatura ideal de extracción del café

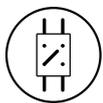


Verona
Enlace al sitio web

Características



AUTONIVEL ELECTRÓNICO
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión.



MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA
Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA
Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.



PANTALLA MULTIFUNCIÓN
Permite controlar el correcto funcionamiento de la máquina y programar las funciones principales.



GRUPO SR 61
Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal de extracción del café.



MANTENIMIENTO RÁPIDO
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



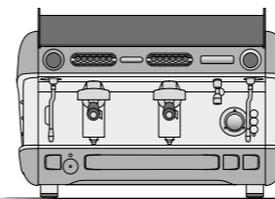
CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.

Colores

	Rojo	RAL 3002
	Negro mate	RAL 9005
	Negro	RAL 9005
	Plateado	RAL 9006
	Blanco perla	RAL 1013
	Blanco	RAL 9003

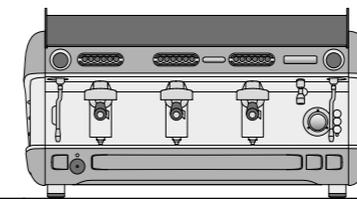


Versiones



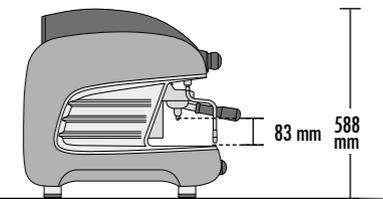
820 mm

2 grupos SED/SAP
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas



1050 mm

3 grupos SED/SAP
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas

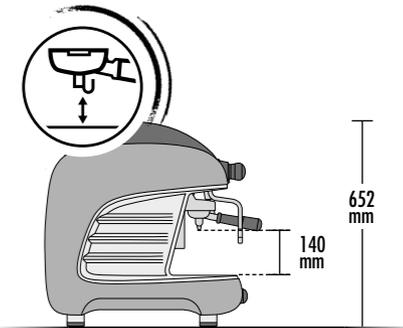


459 mm

599 mm

83 mm

588 mm



652 mm

140 mm

✓ VERSIÓN "TALL"

Optional



AUTOSTEAMER
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



FILTROS COMPETITION
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TES E INFUSIONES
Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.

Especificaciones técnicas

		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	3.3 / 2.7	5.35 / 5.1
		5.1 / 4.5	
capacidad caldera vapor	l	12.7	19
potencia bomba	kW	0.15	0.15
peso neto	kg	68	85
peso bruto (con embalaje)	kg	73	91

*Máquina de 4 grupos disponible bajo petición



CALENTADOR DE TAZAS
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



PORTAFILTROS NAKED



RESISTENCIA MEJORADA

Napoli



GRUPO DE PALANCA
Grupo de palanca altamente eficiente con la tecnología Sanremo

PANTALLA TEMPERATURA CALDERA
Permite regular la temperatura del agua en la caldera



Características

LLENADO MANUAL DE LA CALDERA
Permite eludir el control de nivel electrónico.

AUTONIVEL ELECTRÓNICO
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.

TEMPERATURA DE CALDERA GESTIONADA MEDIANTE RELE ESTÁTICO
Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión.

INDICADOR DE NIVEL
Permite controlar el nivel del agua en la caldera.

MANÓMETRO DE LA CALDERA
Permite controlar la presión de la caldera.

MANÓMETRO DE LA BOMBA
Permite controlar la presión de erogación del café.

MANTENIMIENTO RÁPIDO
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.

PANTALLA REGULACIÓN DE TEMPERATURA
Permite regular con precisión la temperatura del agua en la caldera para la elaboración del café.

Optional

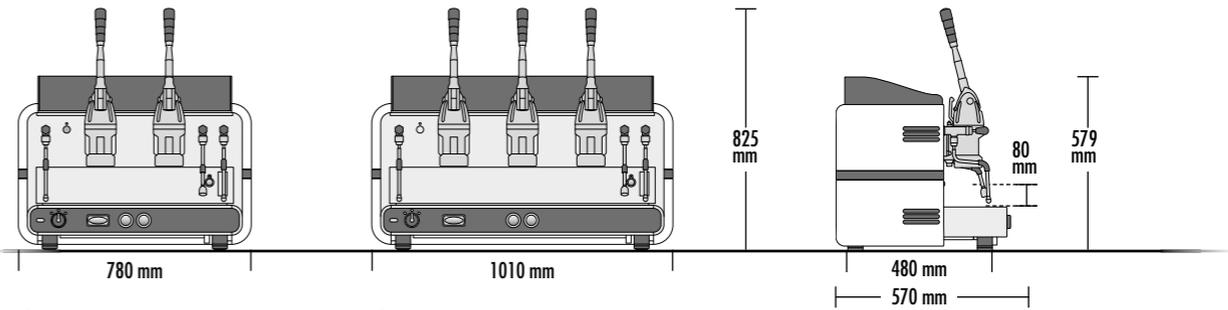
BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA

RESISTENCIA MEJORADA

CALENTADOR DE TAZAS
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



Versiones



2 grupos
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

3 grupos
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas

Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco	RAL 9003
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco Rojo	RAL 9003 3002



Especificaciones técnicas

		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	3.85 / 3.5	5.80 / 5.5
		4.85 / 4.5	7.40 / 7.0
capacidad caldera vapor	l	12	19
potencia bomba	kW	0.13	0.13
peso neto	kg	78	109
peso bruto (con embalaje)	kg	88	115

*Máquina de 4 grupos disponible bajo petición



Napoli
Enlace al sitio web



Torino

ILUMINACIÓN LED DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental (opcional)



VERSIÓN SED

Garantiza un sistema de dosificación electrónica a través de las botoneras



VERSIÓN SAP

Permite la programación semiautomática de las dosis

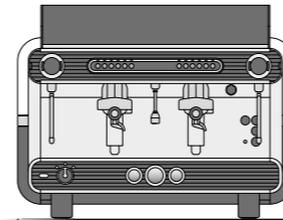


GRUPO SR 61

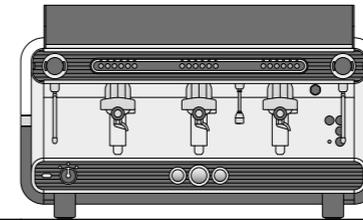
Para mantener la temperatura ideal de extracción del café



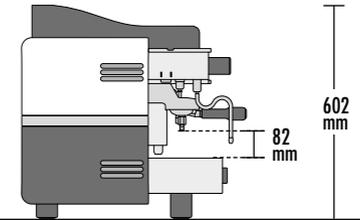
Versiones



780 mm



1010 mm



440 mm

570 mm

602 mm

82 mm

2 grupos SED/SAP

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

3 grupos SED/SAP

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas

Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco	RAL 9003
	Blanco/Negro mate	RAL 9003/9005
	Blanco/Rojo	RAL 9003/3002



Optional



Características



Torino
Enlace al sitio web



AUTONIVEL ELECTRÓNICO
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



MANÓMETRO DE LA BOMBA
Permite controlar la presión de erogación del café.



MANTENIMIENTO RÁPIDO
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA
Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.



GRUPO SR 61
Grupo de latón cromado con circulación termosifónica optimizada para mantener la temperatura ideal de extracción del café.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.



MANÓMETRO DE LA CALDERA
Permite controlar la presión de la caldera.



ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO
Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



CALENTADOR DE TAZAS
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



PORTAFILTROS NAKED



FILTROS COMPETITION
Diseñados con forma y volumen para captar mejor los aromas y las fragancias del café. Diseño exclusivo de Sanremo.



RESISTENCIA MEJORADA



Especificaciones técnicas		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N	380-415 3N
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	3.15 / 2.7	5.35 / 5.1
		5.1 / 4.5	
capacidad caldera vapor	l	12.7	19
potencia bomba	kW	0.15	0.15
peso neto	kg	63	89
peso bruto (con embalaje)	kg	70	94

Zoe Competition

58

VERSÁTIL INCLUSO EN EL COLOR

Se adapta fácilmente a cada ambiente y local gracias a infinitas opciones de personalización



CRONÓMETRO

Para cronometrar de forma precisa y fiable la erogación del café



ILUMINACIÓN LED DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla

MÍNIMOS GASTOS DE REVISIÓN

Máquina diseñada para reducir los gastos de revisión y mantenimiento



Características



AUTONIVEL ELECTRÓNICO

A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA

Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.



MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA

Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA

Proceso para la limpieza de los grupos de café.



ILUMINACIÓN LED EN LA SUPERFICIE DE TRABAJO

Permite trabajar eficazmente en cualquier condición de iluminación ambiental.



CRONÓMETRO

Para cronometrar de forma precisa y fiable la erogación del café.

Optional



AUTOSTEAMER

Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



CALENTADOR DE TAZAS

Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



PORTAFILTROS NAKED

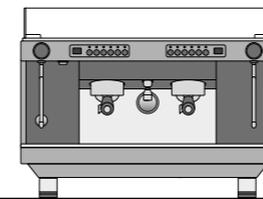


RESISTENCIA MEJORADA

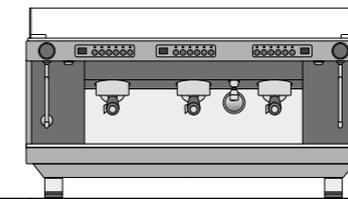


59

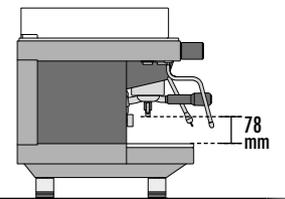
Versiones



720 mm



950 mm



368 mm

500 mm

2 grupos

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

3 grupos

2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas



CE



602 mm

142 mm

VERSIÓN "TALL"

2-3 grupos

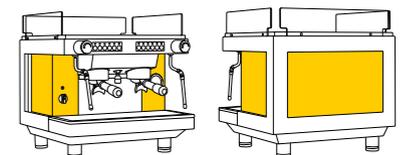
Especificaciones técnicas

		2 grupos	3 grupos
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	3.35 / 2.7	5.8 / 5.1
		4.3 / 4.0	
		4.8 / 4.5	
capacidad caldera vapor	l	9	12.5
potencia bomba	kW	0.15	0.15
peso neto	kg	55	69
peso bruto (con embalaje)	kg	59	73

Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco Negro	RAL 9003 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco Rojo	RAL 9003 3002

DISEÑOS GRÁFICOS PERSONALIZADOS



Zoe Competition
Enlace al sitio web

Personalización previa solicitud de los paneles internos, con diseños gráficos y colores especiales.

Zoe

VERSÁTIL INCLUSO EN EL COLOR

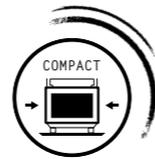
Se adapta fácilmente a cada ambiente y local gracias a infinitas opciones de personalización



VERSIÓN SED
Garantiza un sistema de dosificación electrónica a través de las botoneras



VERSIÓN SAP
Permite la programación semiautomática de las dosis



GAMA COMPLETA
Disponible en las versiones: SED y SAP, 1-2-3 grupos, "Tall" y "Compact"



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica rápida y sencilla

MÍNIMOS GASTOS DE REVISIÓN

Máquina diseñada para reducir los gastos de revisión y mantenimiento



Características



AUTONIVEL ELECTRÓNICO
A través de una sonda de nivel electrónica, la caldera se llena y se mantiene en el nivel de llenado adecuado de forma automática.



PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA
Se encarga de retrasar la activación de la electroválvula del agua en la primera fase de erogación.



MANÓMETRO DE DOBLE LECTURA
Permite controlar al mismo tiempo la presión de la caldera y la presión de erogación del café.



MANTENIMIENTO RÁPIDO
Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más rápida y sencilla.



CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA
Proceso para la limpieza de los grupos de café.

Optional



AUTOSTEAMER
Lanza de vapor caracterizada por un sistema electrónico que permite emulsionar y/o calentar la leche a la temperatura configurada.



CALENTADOR DE TAZAS
Resistencia específica para mantener las tazas a una temperatura perfecta.



BOMBA VOLUMÉTRICA EXTERNA



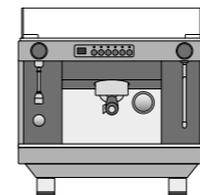
PORTAFILTROS NAKED



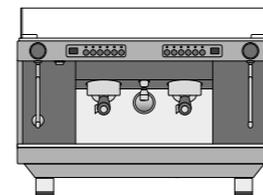
RESISTENCIA MEJORADA



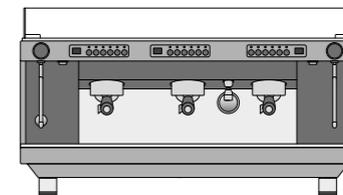
Versiones



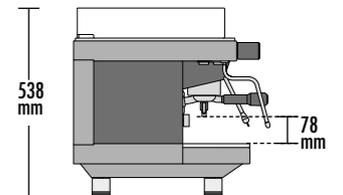
530 mm



720 mm



950 mm



538 mm

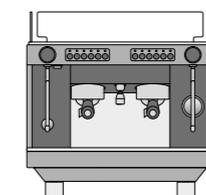
368 mm

78 mm

1 grupo SED/SAP
1 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
1 portafiltros para dos tazas

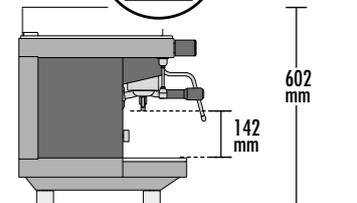
2 grupos SED/SAP
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

3 grupos SED/SAP
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
3 portafiltros para dos tazas



530 mm

543 mm



602 mm

142 mm

VERSIÓN "COMPACT"

2 grupos
2 grifos de vapor
1 grifo de agua
1 portafiltro para una taza
2 portafiltros para dos tazas

VERSIÓN "TALL"

2-3 grupos
SED
SAP

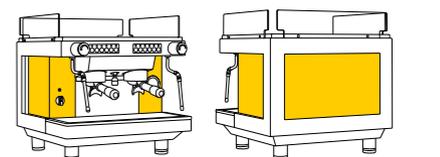
Especificaciones técnicas

		1 grupo	2 grupos	3 grupos	Compact
voltaje	V	220-240 1N / 380-415 3N		220-240 1N	
potencia máx. absorbida/ resistencia caldera vapor	kW	2.35 / 1.95	3.15 / 2.7	5.8 / 5.1	2.7 / 2.5
			4.3 / 4.0		
			4.8 / 4.5		
capacidad caldera vapor	l	5	9	12.5	7
potencia bomba	kW	0.15	0.15	0.15	0.15
peso neto	kg	42	55	69	45
peso bruto (con embalaje)	kg	47	59	73	51

Colores

	Negro	RAL 9005
	Blanco Negro	RAL 9003 9005
	Blanco Negro mate	RAL 9003 9005
	Blanco Rojo	RAL 9003 3002

DISEÑOS GRÁFICOS PERSONALIZADOS



Zoe
Enlace al sitio web

Personalización previa solicitud de los paneles internos, con diseños gráficos y colores especiales.

Cube



STEAMBOOSTER
Sube la potencia de la lanza vapor mejorando las prestaciones



LANZAS "COLD TOUCH"
Lanzas antiquemaduras para excelentes prestaciones de "Latte Art"



PANTALLA PRINCIPAL
Visualizaciones:
- Temperatura de la caldera (rango 115 / 126 °C)
- Tiempo de extracción
- Nivel del agua
- Problemas de funcionamiento
Configuración:
- Vencimiento de los filtros del agua (de 1 a 12 meses)

CONECTIVIDAD



LED INDICATORS

-  On/Off
-  Temperatura ok
-  Alarma nivel de agua

AHORRO DE ENERGÍA
Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de electrónica para alcanzar la mayor eficiencia energética



MANÓMETRO PRESIÓN DE LA CALDERA
Medición de 0-2,5 bar



MANÓMETRO PRESIÓN DE LA BOMBA
Medición de 0-16 bar

Características

CALDERA DE 1.9L DE ACERO INOXIDABLE AISI 316

DEPÓSITO DE AGUA INTERNO DE 1.8L

SUMINISTRO DE AGUA A ELECCIÓN DESDE DEPÓSITO INTERNO O RED

GRUPO TERMOSIFÓNICO CON PREINFUSIÓN MECÁNICA

POTENCIA DE LA CALDERA 1500 W/230 VCA - 1300 W/120 VCA

BOMBA VOLUMÉTRICA DE ALTO RENDIMIENTO DE 54 L/H

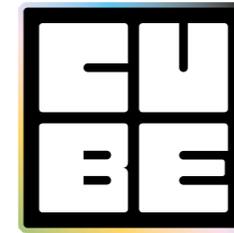
SISTEMA DE AHORRO DE ENERGÍA

CONEXIÓN WI-FI CON WEB APP

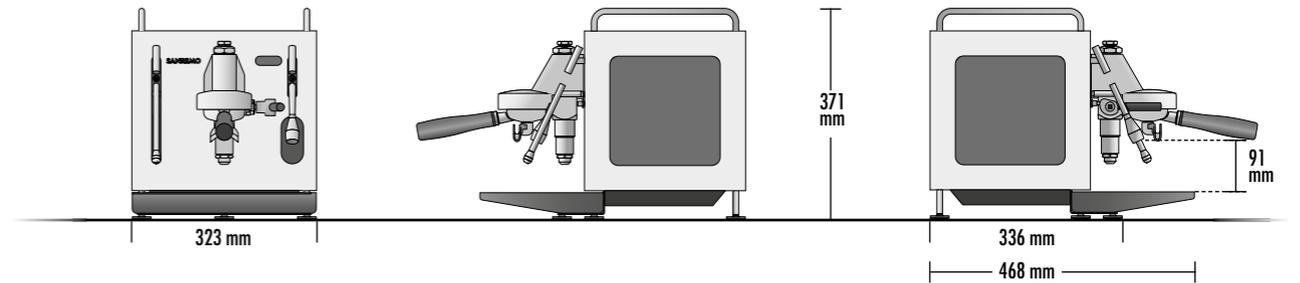
PANTALLA DIGITAL

Optional

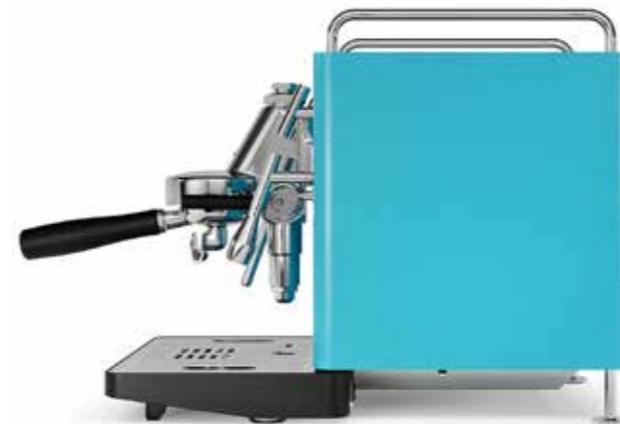
PORTAFILTROS NAKED



Versiones



Peso 27,7 kg



Conexión WI-FI a través de la web app



Gestión de varias máquinas situadas en lugares diferentes con la misma aplicación.

- + On / Off remoto
- + Cambio temperatura caldera
- + Control del nivel tanque de agua
- + Habilitado y control de la función de sustitución del filtro
- + Tiempo de extracción en tiempo real
- + Vista de informes: contadores diarios, semanales y mensuales del consumo de café y agua
- + Encendido programable semanal con 3 franjas horarias diarias diferenciadas

APP & TECNOLOGÍA WI-FI



CUBE

CUBE está disponible en 2 estilos de acabado diferentes: A y B.

Cube A

En la versión A, los paneles de revestimiento de la máquina son monocromáticos.

Colores estándar



Colores especiales



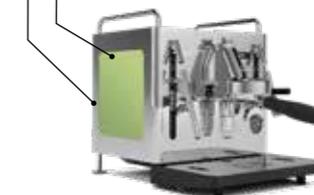
Cube B

En la versión B, los paneles laterales están fabricados en dos piezas para conseguir dos tonos.

Colores disponibles del revestimiento



Colores disponibles del panel central



-  Snow White
-  Onyx Black
-  Stainless Steel
-  Azure Lake
-  Candy Pink
-  Matcha Green
-  Yolk Yellow
-  Racing Red



Cube Kit



Wood

El kit incluye dos laterales magnéticos con acabado en madera.

66

Acabados disponibles de la estructura



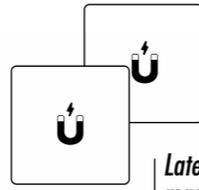
Acabados de los laterales en madera



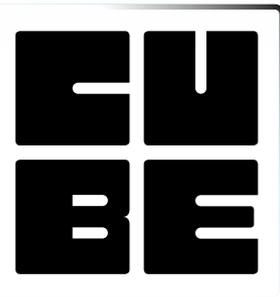
Mango porta filtro



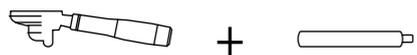
Palanca



Laterales magnéticos



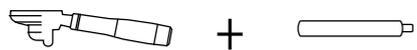
Kit de Accesorios



+



Madera claro



+



Madera oscuro

El kit incluye 1 porta filtro y 1 palanca con el acabado en madera elegido entre.

Choose the CUBE kit of your choice!

Piel

El kit incluye dos laterales magnéticos con acabado en piel logotipada.

Acabados disponibles de la estructura



Acabados de los laterales en piel



67

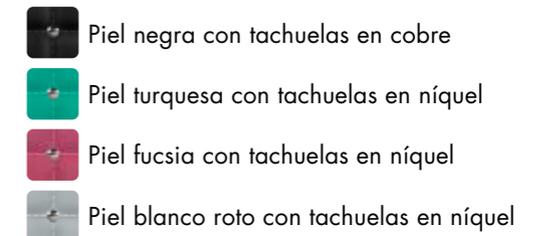
Extra

El kit incluye dos laterales magnéticos con acabado en piel tachonada.

Acabados disponibles de la estructura



Acabados de los paneles adicionales



You



PERFILES PROPIOS Y PERSONALIZABLES



FÁCIL DE USAR
Pantalla táctil intuitiva

PALANCA FRONTAL (PADDLE)

De control electrónico para crear y modificar los perfiles



AHORRO ENERGÉTICO

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de la electrónica para garantizar la máxima eficiencia energética



CONECTIVIDAD

USB y Wi-Fi



BOMBA VOLUMÉTRICA

24 V de 70 litros
Precisión y estabilidad durante la creación de perfiles en presión/flujo

MULTI-BOILER

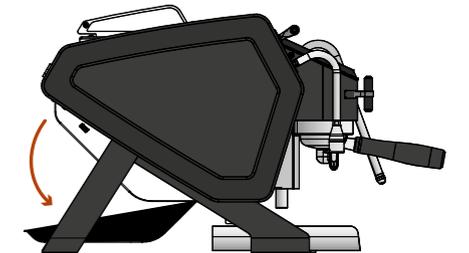
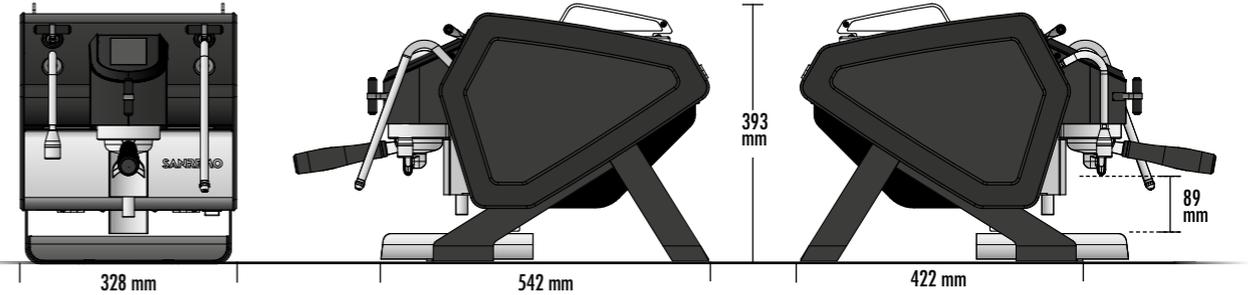
Ambas calderas, café y servicios, de acero inoxidable AISI 316 e isotérmico

CONFIGURACIÓN

Posibilidad de alimentación desde el depósito (2,5 l) o con conexión al suministro de agua



Versiones

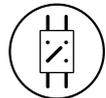


Características



AGUA CALIENTE DE INFUSIÓN MEZCLADA PARA TÉS E INFUSIONES

Mezcla instantánea de agua fresca / agua caliente para obtener una mejor calidad química y organoléptica.



RELÉ ESTÁTICO TEMPERATURA CALDERA

Permite regular la temperatura deseada con la máxima precisión.



CALDERA CAFÉ DE ACERO INOXIDABLE

Garantiza una gran estabilidad y precisión térmica, además de resistencia a la oxidación y a la cal.



ILUMINACIÓN DE LED DE LA ZONA DE TRABAJO

Permite trabajar de manera eficaz en cualquier condición de iluminación ambiental.



FUNCIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO, APAGADO AUTOMÁTICO Y DAY-OFF

Temporizador de encendido y apagado programable para cada día y/u horarios de la jornada.



MANTENIMIENTO RÁPIDO

Fácil acceso a las piezas internas para una asistencia técnica más sencilla.



CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO

Proceso para la limpieza del grupo de café.



AHORRO DE ENERGÍA

Aislamiento de los componentes y gestión inteligente de la electrónica para garantizar la máxima eficiencia energética.



TEMPCONTROL

Para una estabilidad térmica muy elevada ($\pm 0,2^\circ\text{C}$).



LAVADO DEL GRUPO

Con tan solo apretar el botón, se suministra una pequeña cantidad de agua para que el grupo esté siempre limpio.



BOMBA VOLUMÉTRICA

De nueva generación de 70 litros, permite la creación de perfiles

Especificaciones técnicas

voltaje/potencia máx. absorbida	V	220-240V / 50-60HZ / 2.20 kW
		110-120V / 50-60HZ / 1.65 kW
		100V / 50-60HZ / 1.45 kW
potencia resistencia caldera café	W	500
capacidad caldera vapor	lt	1
capacidad caldera café	l	0.5
peso neto	lb / kg	70.5 / 32
peso bruto	lb / kg	79 / 36

Optional



PORTAFILTROS NAKED

Colores



Negro: mate|brillante (bordes laterales) RAL 9005



Blanco: mate|brillante RAL 9003
Negro: patas y laterales RAL 9005



Blanco: mate|brillante (bordes laterales) RAL 9003

Personalizaciones disponibles en el catálogo YOU_KIT



You
Mira el video

Perfiles personalizables

Perfiles de extracción para personalizar y guardar:

- 6 perfiles estándar con parámetros óptimos predefinidos.
- 12 perfiles totalmente personalizables, con la posibilidad de modificar las 3 fases de extracción y desactivar por completo la preinfusión y la posinfusión.
- Perfiles manuales configurables directamente con el Paddle.



Paddle de control electrónico

Crea manualmente tus perfiles.

Configura el Paddle (a la derecha/izquierda) en función de tu gestualidad.

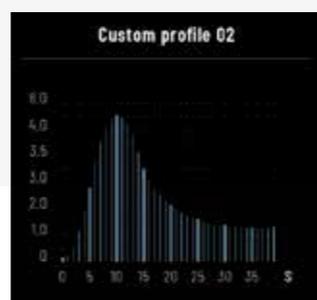
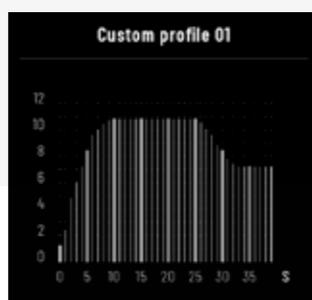
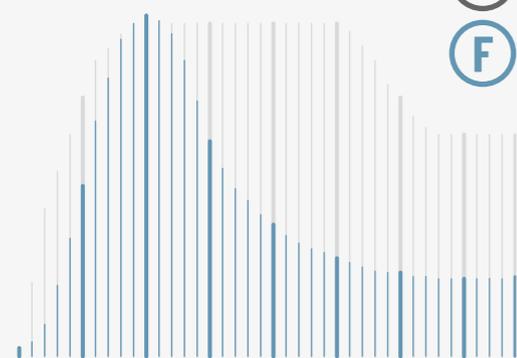


YOU
MADE FOR YOU BY SAHREMO



Modos de extracción

Controla tu extracción en tiempo real chequeando la Presión del Flujo.



Eficiencia energética



Configuración:

- **Automática:** permite asociar hasta 6 franjas horarias al día.
- **Manual:** permite apagar y encender manualmente la máquina o cada caldera.

Dos modos programables:

- **Stand-by:** modo de bajo consumo conforme a la directiva ErP (2009/125/CE).
- **Eco:** mantiene la máquina siempre activa, pero a temperatura reducida para que pueda funcionar rápidamente.

En ambos modos puedes activar el Energy Saving, que apaga automáticamente la máquina después de un tiempo programable.



You Kit



Wood

El kit incluye 2 laterales magnéticos con acabado en madera.

72

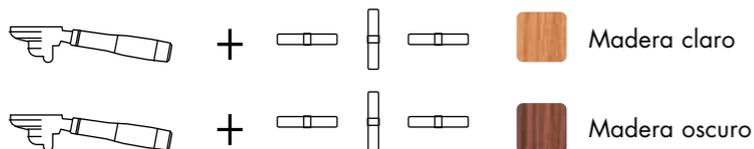


Acabados de los laterales en madera

- Palisandro
- Roble
- Wengué



Kit de Accesorios



El kit incluye 1 porta filtro y 3 palancas con el acabado en madera elegido entre:

- Madera claro
- Madera oscuro

You está disponible en tres diferentes acabados para customizar

- Total white
- Total Black
- Black & White

Piel

El kit incluye 2 laterales magnéticos con acabado en piel.

73



Acabados de los laterales en piel

- Mouse/Pizarra
- Gris pardo
- Ébano



Extra

El kit incluye dos laterales magnéticos con acabado en piel tachonada.



Acabados de los paneles adicionales

- Piel negra con tachuelas en cobre
- Piel turquesa con tachuelas en níquel
- Piel fucsia con tachuelas en níquel
- Piel blanco roto con tachuelas en níquel





AquaMarrone

TOTAL WHITE

Copper Gold



**SELECT
YOUR
MODEL**



Champagne

Champagne



**SPECIAL
EDITION**

AquaMarrone



Copper Gold



TOTAL BLACK

Grinders



X-ONE

78



3 MOLINOS EN 1

CÁMARA DE MOLIENDA
Siempre vacía.
Sin retención de cafés previos

BY-PASS
Se puede utilizar en calidad de dosis individual o hasta 250 g

ALTAS PRESTACIONES
Muelas planas verticales (ø 98 mm)
Muelas con revestimiento DLC

PESAJE DE CALIDAD INDUSTRIAL INTEGRADO
Solo se muele la dosis de café necesaria
Tecnología patentada "WEIGHT BY BEANS"
para pesar los granos antes de la molienda

TODO BAJO CONTROL
Pantalla táctil

VELOCIDAD DE MOLIENDA
3 velocidades estándar:
1000 rpm | 1200 rpm | 1400 rpm
1 velocidad personalizada:
entre 800 - 1400 rpm
Seleccionable en la pantalla digital

RECETAS PRECONFIGURADAS
Posibilidad de guardar hasta 12 recetas personalizadas seleccionando peso, velocidad de molienda y distancia de las muelas.
Guardado y carga en USB

MOTOR DE MOLIENDA
Controlado por un inversor para ajustar la velocidad de molienda



Características

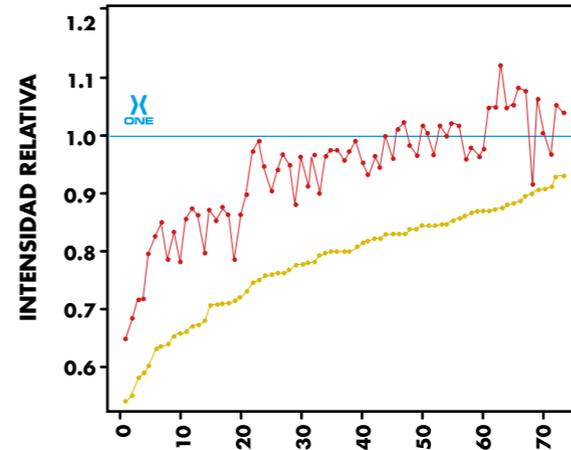
- CÁMARA VACÍA**
Ningún desperdicio de café ni oxidación que produzca sabores rancios.
- MUELAS PLANAS VERTICALES**
Muelas planas verticales de 98 mm con revestimiento DLC para reducir la fricción con el café y aumentar la vida útil.
- FÁCIL AJUSTE**
Ajuste electrónico de la distancia entre las muelas.
- SISTEMA DE PESAJE INDUSTRIAL**
Sistema de pesaje industrial de 5 a 30 g para cada tolva.
- FUNCIÓN DE PREDOSIFICACIÓN**
Llenado automático de la dosis para aumentar la productividad.
- TOLVAS**
Dos tolvas independientes para cafés y recetas diferentes.
- BY-PASS**
Útil para dosis únicas o cantidades hasta 250 g, con su propio ajuste.
- FLEXIBILIDAD**
Botón de dosificación manual para cada tolva.
- ESPACIO PARA BOLSAS DE CAFÉ**
Soporte portafiltro fácil de extraer.
- SEGURIDAD**
Los materiales de tolvas y by-pass son sin BPA.
- SISTEMA DE REFRIGERACIÓN**
Sistema de refrigeración de temperatura controlada.



79

Las ventajas de las dosis únicas

Compuestos volátiles en el café tostado y molido.
Efectos del tiempo en la intensidad del aroma de café.



Masa molecular (m/z)
Cada punto es un compuesto químico que se encuentra en el café.

GRÁFICO DE INTENSIDAD DEL AROMA

- X-ONE Línea de referencia de la intensidad para una dosis única
- On-demand Intensidad de los compuestos en el café 1 min tras la molienda
- On-demand Intensidad de los compuestos en el café 20 min tras la molienda

RESULTADOS

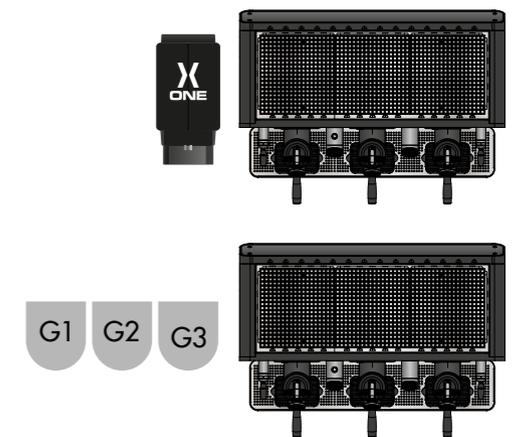
LA DOSIS ÚNICA MANTIENE UN AROMA MÁS INTENSO (X-ONE).

REDUCCIÓN SIGNIFICATIVA DEL AROMA EN EL CAFÉ DEJADO SIN UTILIZAR EN EL MOLINILLO ON-DEMAND A MEDIDA QUE AUMENTA LA RETENCIÓN.

Especificaciones técnicas		X-ONE
Versión 1	W	100-127Vac / 50-60Hz / 1550W
Versión 2	W	200-240Vac / 50-60Hz / 1650W
tipo de muelas	-	planas verticales de 98 mm
velocidad del motor	rpm	800 - 1400
capacidad de la tolva de granos de café	kg	2x1,2
capacidad del by-pass	gr	250
peso neto	kg	36
anchura	mm	230
altura	mm	580
profundidad	mm	510

X AHORRO DE ESPACIO

Dimensión total de tres molinillos tradicionales.



Colores

- Negro
- Blanco



Para saber más sobre Sanremo X-One



Molinos de café / On demand

SR 83 OD



80



ALTO RENDIMIENTO

Muelas planas (ø 83 mm)
Muelas "Dark-T" (opcional)

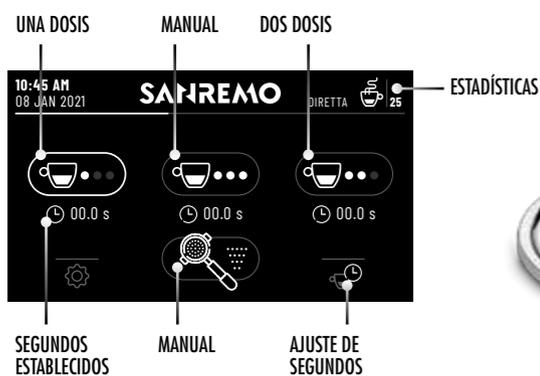


OPTIMA REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

Portafresas de ajuste micrométrico

TODO BAJO CONTROL

Pantalla táctil con tecnología CapSense



Optional



MUELAS "DARK-T"
Aumentan la calidad de la molienda y la duración de las muelas. (recubrimiento de PVD)



TECNOLOGÍA INVERTER

El sistema garantiza una precisión y constancia absoluta de molienda, reduce el consumo del motor, funciona de forma silenciosa y muestra una fiabilidad excepcional incluso en el caso de uso prolongado.



Especificaciones técnicas		SR 83 OD
potencia	W	650
tipo de muelas	-	planas
diámetro de las muelas	mm	83
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550
capacidad de la tolva de café en grano	kg	1.5
peso neto	kg	15
anchura	mm	230
altura	mm	670
profundidad	mm	270

Molinos de café cónico / On demand

SR 64 OD



81



ALTO RENDIMIENTO

Muelas planas (ø 64 mm)
Muelas "Dark-T" (opcional)

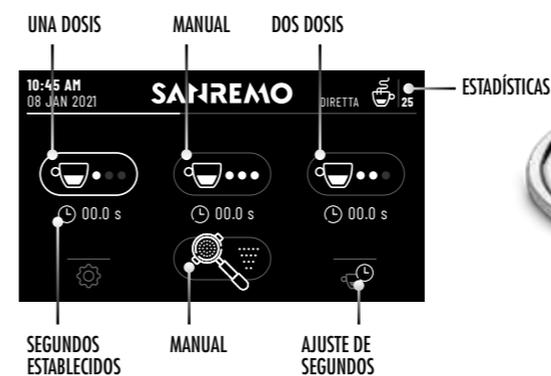


OPTIMA REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

Portafresas de ajuste micrométrico

TODO BAJO CONTROL

Pantalla táctil con tecnología CapSense



Colores	
	Blanco Mate
	Blanco Perla
	Rojo Brillante
	Plateado
	Gris Nardo
	Negro mate
	Negro Brillante

• Aluminio brillante disponible bajo pedido, con incremento de precio

Especificaciones técnicas		SR 64 OD
potencia	W	350
tipo de muelas	-	planas
diámetro de las muelas	mm	64
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550
capacidad de la tolva de café en grano	kg	1.5
peso neto	kg	13
anchura	mm	230
altura	mm	615
profundidad	mm	270



Molinos
Enlace al sitio web

Molinos de café / On Demand

ON DEMAND



SR 83 OD PRO

82



ALTO RENDIMIENTO

Muelas planas (ø 83 mm)
Muelas "Dark-T" (opcional)



OPTIMA REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

Portafresas de ajuste micrométrico

TODO BAJO CONTROL

Pantalla táctil con tecnología CapSense



CÁMARA DE MOLIENDA DE ACCESO RÁPIDO

Desmontaje rápido

Disponible en modelos
SR 83 OD PRO Y
SR 64 ED EVO PRO

Molinos de café / On Demand

ON DEMAND



SR 64 OD EVO PRO

83



ALTO RENDIMIENTO

Muelas planas (ø 64 mm)
Muelas "Dark-T" (opcional)

TODO BAJO CONTROL

Pantalla táctil con tecnología CapSense



OPTIMA REGULACIÓN DE LA MOLIENDA

Portafresas de ajuste micrométrico

SR 64 OD EVO



CÁMARA DE MOLIENDA DE ACCESO RÁPIDO

Desmontaje rápido

Disponible en modelos
SR 83 OD PRO Y
SR 64 ED EVO PRO

Optional



MUELAS "DARK-T"

Aumentan la calidad de la molienda y la duración de las muelas. (recubrimiento de PVD)

Disponibles para los modelos SR 83 OD, SR 64 OD EVO y SR 64 OD EVO PRO.

Especificaciones técnicas

		SR 83 OD PRO
potencia	W	650
tipo de muelas	-	planas
diámetro de las muelas	mm	83
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550
capacidad de la tolva de café en grano	kg	1.5
peso neto	kg	15
anchura	mm	230
altura	mm	670
profundidad	mm	270



Colores

	Blanco Mate
	Blanco Perla
	Rojo Brillante
	Plateado
	Gris Nardo
	Negro mate
	Negro Brillante

• Aluminio brillante disponible bajo pedido, con incremento de precio

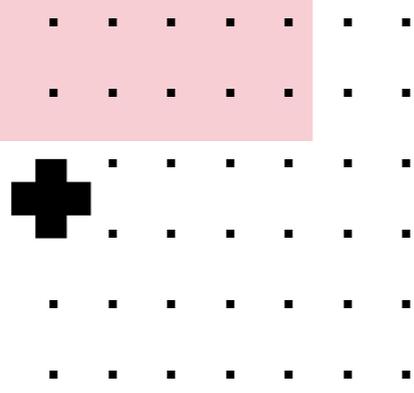
Especificaciones técnicas

		SR 64 OD EVO PRO	SR 64 OD EVO
potencia	W	350	350
tipo de muelas	-	planas	planas
diámetro de las muelas	mm	64	64
revoluciones del motor 50 Hz	rpm	1350	1350
revoluciones del motor 60 Hz	rpm	1550	1550
capacidad para granos de café	kg	1.5	1.5
peso neto	kg	13	13
ancho	mm	230	230
altura	mm	615	615
profundidad	mm	270	270



AllGround

CUBE



CUBE Molinos AllGround



Snow White



Onyx Black



Stainless Steel



Azure Lake



Candy Pink



Matcha Green



Yolk Yellow



Racing Red



CE

Especificaciones técnicas

potencia	W	250
tipo de muelas	-	fresas planas con revestimiento en titanio
diámetro de las muelas	mm	64
revoluciones del motor 50 Hz	rmp	1400
revoluciones del motor 60 Hz	rmp	1600
capacidad para granos de café	kg	0.25
peso neto	kg	9
ancho	mm	169
altura	mm	440
profundidad	mm	240

hechos el uno para el otro



Para obtener más información
sobre nuestras máquinas de café,
escribanos a la dirección
export@sanremomachines.com



SANREMO
COFFEE MACHINES

Sanremo Coffee Machines s.r.l.
Via Giacomo Bortolan 52,
31050 Vascon di Carbonera [TV] – ITALY
T +39 0422 448900

www.sanremomachines.com

Sanremo UK, LTD
6/7 Thurloe Pl, South Kensington,
London SW7 2RX – UK
enquiries@sanremouk.com

www.sanremomachines.com

Sanremo Coffee Machines USA, Inc
99 Grand Street, Unit 20, Moonachie,
New Jersey 07074 – USA
T +1 973 907 3013
alessio.t@sanremous.com
www.sanremomachines.com

Sanremo Coffee Machines s.r.l. Cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad certificado
conforme a la norma UNI EN ISO 9001:2015.