Jofemar
VENDING

Coffeemar

Un momento de descanso
con todo el sabor

La gama Coffeemar es la única del mercado con **válvula de presión en el grupo de erogación,** que desde el inicio está presurizada, lo que permite extraer toda la esencia y aroma del café desde la primera hasta la última gota. Además cuenta con una caldera de aluminio y con un distribuidor de agua motorizado sin electroválvulas.

CARACTERÍSTICAS

- Válvula de presión en grupo de erogación para mantener la presión constante en todo el ciclo de erogación.
- Caldera de aluminio con resistencia y sondas encapsuladas, sin contacto con el agua (evitando juntas tóricas y creación de cal).
- Dos modelos de extractor de vasos en función de su diámetro (65-67 mm ó 67-69 mm).
- Dispensador de paletinas regulable entre 75 mm y 115 mm de largo.
- Autolavado de circuito de mezcla, salida de producto y grupo de molido: manual o automático (programable).
- Sistema de agregado de azúcar antivapor directo al vaso.
- Control constante de temperatura en la caldera de agua.
- Distribuidor de agua motorizado, sin electroválvulas.
- Frenado en compuerta de salida.
- Grupo de molido café en grano (grupo propio).
- Fácil limpieza y mantenimiento de elementos desmontables.

CONSTRUCCIÓN

- Mueble en acero tratado contra la corrosión y cierre antivandálico con puerta integrada en cabina (antipalanca).
- Display gráfico de 92x53 mm.

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Monedero compacto Jofemar suministrado de serie con conexión para protocolo ejecutivo o MDB, cinco tubos de devolución y validador de moneda con los sistemas más fiables contra todo tipo de fraude.
- Protocolo MDB.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano EasyFlash, a través de PC o módem por telemetría con el software de gestión J-Suite de Jofemar.
- Almacenamiento y extracción de contabilidades.

OPCIONES

- Kit autónomo de agua (uno o dos depósitos de 25 l cada uno, en modelo G546).
- Pantalla en parte superior en modelo G546 para vídeos e información nutricional.
- Filtros de agua: descalcificador o de sabor.
- Telemetría mediante módem GSM o GPRS utilizando J-Suite.
- Lector de billetes Jofemar.
- Lector de tarjetas y llaves J130 de Jofemar o cualquier lector de tarjeta que funcione en protocolo MDB.

CAPACIDADES	G546	G250
Café en grano	3.570 g	2.300 g
Leche en polvo	2.450 g	1.700 g
Chocolate	2.000 g	1.350 g
Azúcar	3.400 g	2.100 g
Café instantáneo	720 g	700 g
Infusiones	1.500 g	1.000 g
Vasos y paletinas	500	250
Caldera a presión	370 ml	370 ml

	COFFEEMAR G546	COFFEEMAR G250
Servicios	500	250
Tolvas	6+grano	5+grano
Selecciones+preselecciones	20+1	15+1
Batidores	4	3
Panel iluminado	329,5 x 273,5 mm	255 x 248 mm
Display gráfico	92 x 53 mm	92 x 53 mm
Dimensiones	1.825 x 600 x 575 mm	1.500 x 500 x 575 mm
Peso	142 kg	108 kg
Red hídrica	3/4 GAS	
Alimentación	230V, 50Hz*	
Potencia máxima	1.100 watios	
Consumos indicativos	1,01 Kwh/24h. en reposo	0,95 Kwh/24h. en reposo

*Otras tensiones, consultar.

CIERRE ANTIVANDÁLICO DE PLETINA

OPTIMIZACIÓN CAPACIDAD Y VOLUMEN

LUCES LED DE BAJO CONSUMO

SISTEMAS DE PAGO CON BILLETERO Y MONEDERO

DISTRIBUIDOR DE AGUA MOTORIZADO, SIN ELECTROVÁLVULAS

FÁCIL LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ELEMENTOS DESMONTABLES

CALDERA DE ALUMINIO

VÁLVULA DE PRESIÓN EN GRUPO DE EROGACIÓN

Jofemar VENDING
Ctra. Marcilla km 2
31350 PERALTA. Navarra SPAIN
Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20
www.jofemarvending.com

Jofemar
VENDING

Coffeemar
XL 46

CTG
coffee to go

Dentro de la gama de máquinas Coffeemar, el modelo XL 46 ha sido especialmente diseñado para ofrecer al público **café para llevar** de gran tamaño, o posibilitar la dispensación de dos tipos de café en la misma máquina.

Con su doble grupo de erogación, dos depósitos de café, y doble circuito de agua, es el único modelo del mercado capaz de ofrecer un café de **14 gr**, erogados en **350ml** de agua, en menos de **25 segundos.**

Todo ello realizado con la **tecnología** desarrollada por **Jofemar** para su gama de máquinas Coffeemar, la cual permite la extraer toda la **calidad** del café en grano, e incluye las mejores **prestaciones** para una máquina vending.

Integrable en cualquier tipo de ambiente .

CARACTERÍSTICAS

- Válvula de presión en grupo de erogación para mantener la presión constante en todo el ciclo de erogación.
- Distribuidor de agua motorizado sin electroválvulas.
- Caldera de aluminio con resistencia y sondas encapsuladas, sin contacto con el agua (evitando juntas tóricas y creación de cal).
- Extractor para vasos de hasta 80mm de diámetro y 117 mm de alto, 350 ml.
- Dispensador de paletinas regulable entre 75 mm y 115 mm de largo.
- Autolavado de circuito de mezcla, salida de producto y grupo de molido: manual o automático (programable).
- Sistema de agregado de azúcar antivapor directo al vaso.
- Control constante de temperatura en la caldera de agua.
- Frenado en compuerta de salida.
- Fácil limpieza y mantenimiento de elementos desmontables.
- Entrega de tapas para el vaso, con posibilidad de preseleccion de estas y recargo en precio.
- Doble grupo de erogación, con funcionamiento simultaneo, opción dos tipos de café, o café y té en hoja.

Servicios	500
Tolvas	6 + 2 grano
Selecciones+preselecciones	18+2
Batidores	4
Display gráfico	92 x 53 mm
Dimensiones	1.825 x 755 x 560 mm
Peso	170 kg
Red hídrica	3/4 GAS
Alimentación	230V, 50 Hz
Potencia máxima	2.000 watios

CONSTRUCCIÓN

- Acabado en acero inoxidable antihuellas.
- Mueble en acero tratado contra la corrosión y cierre antivandálico con puerta integrada en cabina (antipalanca).

GESTIÓN DE CRÉDITO

- Sistemas de pago MDB, monedero JF8, billetero BT11, lectores de tarjetas serie Jlink, u otros sistemas compatibles.

PROGRAMACIÓN

- Programación general in situ mediante el teclado de máquina, terminal de mano Easy-Flash, a través de PC.
- Almacenamiento y extracción de contabilidades.

OPCIONES

- Kit autónomo de agua (uno o dos depósitos de 25 l cada uno).
- Filtros de agua: descalcificador o de sabor.

CAPACIDADES	
Café en grano	4.600 g
Leche en polvo	1.700 g
Chocolate	1.350 g
Azúcar	2.100 g
Café instantáneo	700 g
Infusiones	1.000 g

CIERRE ANTIVANDÁLICO DE PLETINA

OPTIMIZACIÓN CAPACIDAD Y VOLUMEN

LUCES LED DE BAJO CONSUMO

SISTEMAS DE PAGO CON BILLETERO Y MONEDERO

DISTRIBUIDOR DE AGUA MOTORIZADO, SIN ELECTROVÁLVULAS

VÁLVULA DE PRESIÓN EN GRUPO DE EROGACIÓN

CALDERA DE ALUMINIO

TECLADO CAPACITIVO

ACERO INOXIDABLE ANTIHUELLAS

Jofemar VENDING
Ctra. Marcilla km 2
31350 PERALTA. Navarra SPAIN
Tel. +34 948 75 12 12
Fax +34 948 75 04 20
www.jofemar.com