



Opis kompletnej gamy produktów Reneka



www.reneka.com

Wydanie 2005/2006

Jesli pragna Panstwo otrzymac wiecej informacji, prosimy skontaktowac sie z naszym dzialem handlowym:

Tel.: +33 388 494 050
Fax: +33 388 492 050
E-mail: renea@renea.com



Jednogrupowy Praca/Stop

LC – to najważniejsze!
Prosty i skuteczny, skuteczny dla
dobra kawy.

	Jednogrupowy
Bojler	5.8. L
Moc	Mono
Napięcie	230 V / 50 Hz
Moc elementu grzejnego	2100 W
Maksymalne natężenie na fazę	10A
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejnego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Rozmiary (L x P x H) mm	430 x 520 x 480
Ciężar	40 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Sterowanie za pomocą dwóch przycisków Start/Stop
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 70L/H
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupie
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory:

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino





Dwugrupowy Start/Stop

**LC – to najważniejsze!
Prosty i skuteczny, skuteczny dla
dobra kawy.**

	Dwugrupowy
Bojler	10 L
Moc	Mono
Napięcie	230 V / 50 Hz
Moc elementu grzejącego	3100 W
Maksymalne natężenie na fazę	15A
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejącego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Rozmiary (S x G x W) mm	660 x 520 x 480
Ciężar	57 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Sterowanie za pomocą dwóch przycisków: Start/Stop
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 70L/H
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 3 filiżanki na grupie
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Trzygrupowy Start/Stop

**LC – to najważniejsze!
Prosty i skuteczny, skuteczny dla
dobra kawy.**

	Trzygrupowy	
Bojler	16.5 L	16.5 L
Moc	Mono	3 fazy
Napięcie	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Moc elementu grzejnego	4000 W	5500 W
Maksymalne natężenie na fazę	10A	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	2	
Zawór ciepłej wody	1	
Rozmiary (S x G x W) mm	890 x 520 x 480	
Ciężar	67 kg	

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Sterowanie za pomocą dwóch przycisków: Start/Stop
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 180L/H
- Wyposażenie: 1 uchwyt 2 filizanki
1 uchwyt 2 filizanki na grupie
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia

Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filizanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Jednogrupowy Objetosciowy

**LC – to najważniejsze!
Prosty i skuteczny, skuteczny dla
dobra kawy.**

	Jednogrupowy
Bojler	5.8. L
Moc	Mono
Napięcie	230 V / 50 Hz
Moc elementu grzejnego	2100 W
Maksymalne natężenie na fazę	10A
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejnego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Rozmiary (L x P x H) mm	430 x 520 x 480
Ciężar	40 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 70L/H
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Dwugrupowy Objetosciowy

**LC – to najważniejsze!
Prosty i skuteczny, skuteczny dla
dobra kawy.**

	Dwugrupowy
Bojler	10 L
Moc	Mono
Napięcie	230 V / 50 Hz
Moc elementu grzejnego	3100 W
Maksymalne natężenie na fazę	15A
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejnego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Rozmiary (S x G x W) mm	660 x 520 x 480
Ciężar	57 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 70L/H
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Opis produktu: tradycyjne maszyny espresso



**Trzygrupowy
Objetosciowy**

**LC – to najważniejsze!
Prosty i skuteczny, skuteczny dla
dobra kawy.**

	Trzygrupowy	
Bojler	16.5 L	16.5 L
Moc	Mono	3 fazy
Napięcie	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Moc elementu grzejnego	4000 W	5500 W
Maksymalne natężenie na fazę	10A	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	2	
Zawór ciepłej wody	1	
Rozmiary (S x G x W) mm	890 x 520 x 480	
Ciężar	67 kg	

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 180L/H
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia

Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Jednogrupowy

VIVA e, konieczna elegancja!

Elegancja bez przesady, skuteczność bez zbędnych dodatków, dobre wyniki i bezgraniczne poświęcenie, nowa gama Viva e jest najlepszym połączeniem jakości produkcji, solidnego działania i kosztów użytkowania.

Gama ta posiada 4 rodzaje produktów, z których każdy jest dostępny.

	Viva e 1
Zasilanie	Mono
Moc	230 V / 50/60 Hz
Moc elementu grzejącego	2100 W
Maksymalne natężenie na fazę	10.5 Amp
Bojler	5.8 L
Wymienniki termiczne	1 x 20 cl
Pompa obrotowa	70l/h
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejącego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Ciepła woda programowana	nie
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak
Normy CE	Tak
Rozmiary (S x G x W) mm	430 x 510 x 510
Ciężar netto	42 kg
Ciężar brutto+opakowanie	57 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml, szybko wyciągane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem - zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 70L/H
- 1 zawór pary
- 1 zawór ciepłej wody
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia

Dostępne kolory: szary antracyt

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Dwugrupowy

VIVA e, konieczna elegancja!

Elegancja bez przesady, skuteczność bez zbędnych dodatków, dobre wyniki i bezgraniczne poświęcenie, nowa gama Viva e jest najlepszym połączeniem jakości produkcji, solidnego działania i kosztów użytkowania.

Gama ta posiada 4 rodzaje produktów, z których każdy jest dostępny.

	Viva e 2
Zasilanie	Mono
Moc	230 V / 50/60 Hz
Moc elementu grzejnego	3100 W
Maksymalne natężenie na fazę	14.5 Amp
Bojler	10 L
Wymienniki termiczne	2 x 20 cl
Pompa obrotowa	70l/h
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejnego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak
Normy CE	tak
Rozmiary (S x G x W) mm	590 x 510 x 510
Ciężar netto	54 kg
Ciężar brutto+ opakowanie	73 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
 - Wymienniki termiczne poziome, 200 ml, szybko wyciągane
 - Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
 - Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
 - Automatycznie napełnianie bojlera z systemem - zabezpieczającym
 - Pompa obrotowa 70L/H
 - 1 zawór pary
 - 1 zawór ciepłej wody
 - Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory: szary antracyt

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Dwugrupowy / 710

VIVA e, konieczna elegancja!

Elegancja bez przesady, skuteczność bez zbędnych dodatków, dobre wyniki i bezgraniczne poświęcenie, nowa gama Viva e jest najlepszym połączeniem jakości produkcji, solidnego działania i kosztów użytkowania.

Gama ta posiada 4 rodzaje produktów, z których każdy jest dostępny.

	Viva e 710	
Zasilanie	Mono	3 fazy
Moc	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejnego	3100 W	3800 W
Maksymalne natężenie na fazę	14,5 Amp	6,5 Amp
Bojler	10 L	
Wymienniki termiczne	2 x 20 cl	
Pompa obrotowa	180l/h	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	2	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	710 x 510 x 510	
Ciężar netto	60 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	80 kg	

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml, szybko wyciągane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Pompa obrotowa 180L/H
- 2 wyjścia na parę
- 1 wyjście na ciepłą wodę z programowaniem dawki i mieszaczem
- Wyposażenie: 1 uchwyt 2 filiżanki
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia

Dostępne kolory: szary antracyt

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Trzygrupowy

VIVA e, konieczna elegancja!

Elegancja bez przesady, skuteczność bez zbędnych dodatków, dobre wyniki i bezgraniczne poświęcenie, nowa gama Viva e jest najlepszym połączeniem jakości produkcji, solidnego działania i kosztów użytkowania.

Gama ta posiada 4 rodzaje produktów, z których każdy jest dostępny.

	Viva e trzygrupowy	
	Mono	3 fazy
Zasilanie	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc	4000 W	5500W
Moc elementu grzejnego	4000 W	5500W
Maksymalne natężenie na fazę	18.5 Amp	9 Amp
Bojler	16.5 L	
Wymienniki termiczne	3 x 20 cl	
Pompa obrotowa	180l/h	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	2	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	930x 510 x 510	
Ciężar netto	80 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	100 kg	

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
 - Wymienniki termiczne poziome, 200 ml, szybko wyciągane
 - Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
 - Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
 - Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
 - Pompa obrotowa 180L/H
 - 2 wyjścia na parę
 - 1 wyjście na ciepłą wodę z programowaniem dawki i mieszaczem
 - Wyposażenie: 1 uchwyt 2 filiżanki
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory: szary antracyt

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- system cappuccino



Jednogrupowy

VIVA S, prawdziwa osobowosc!

Dzięki zestawieniu zdecydowanych i łagodnych linii, Viva S uwodzi natychmiast. Estetyka połączona z tym, co w ekspresie najważniejsze pozwala na wykorzystanie jego wszystkich funkcji. Uwodzi ale także sprawia, że można mu ufać, bo Viva S to urządzenie pewne i wydajne, w którym wszystko zostało zaprojektowane po to, aby jego używanie i konserwacja były jak najlepsze.

	Viva S 1
Zasilanie	Mono
Moc	230 V / 50/60 Hz
Moc elementu grzejącego	2100 W
Maksymalne natężenie na fazę	10.5 Amp
Bojler	5.8 L
Wymienniki termiczne	1 x 20 cl
Pompa obrotowa	70l/h
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejącego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Ciepła woda programowana	nie
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak
Zarządzanie elektroniczne ogrzewania przez czujnik temperatury i triak(ki)	nie
Funkcja „ECO”	nie
Normy CE	Tak
Rozmiary (S x G x W) mm	430 x 510 x 510
Ciężar netto	42 kg
Ciężar brutto+opakowanie	57 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml, szybko wyciągane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę ze masywnej stali nierdzewnej
- 1 zawór pary i 1 zawór ciepłej wody
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia

Dostępne kolory:



Na życzenie

- wyswietlacz LCD (obliczanie kawy)
- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



Dwugrupowy

VIVA S, prawdziwa osobowosc!

Dzięki zestawieniu zdecydowanych i łagodnych linii, Viva S uwodzi natychmiast. Estetyka połączona z tym, co w ekspresie najważniejsze pozwala na wykorzystanie jego wszystkich funkcji. Uwodzi ale także sprawia, że można mu ufać, bo Viva S to urządzenie pewne i wydajne, w którym wszystko zostało zaprojektowane po to, aby jego używanie i konserwacja były jak najlepsze.

	Viva S 2
Zasilanie	Mono
Moc	230 V / 50/60 Hz
Moc elementu grzejącego	3100 W
Maksymalne natężenie na fazę	14.5 Amp
Bojler	10 L
Wymienniki termiczne	2 x 20 cl
Pompa obrotowa	70l/h
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejącego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	1
Zawór ciepłej wody	1
Ciepła woda programowana	nie
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak
Zarządzanie elektroniczne ogrzewania przez czujnik temperatury i triak(ki)	nie
Funkcja „ECO”	nie
Normy CE	Tak
Rozmiary (S x G x W) mm	590 x 510 x 510
Ciężar netto	54 kg
Ciężar brutto+opakowanie	73 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml, szybko wyciągane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę ze masywnej stali nierdzewnej
- 1 zawór pary i 1 zawór ciepłej wody
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia

Dostępne kolory:



Na życzenie

- wyswietlacz LCD (obliczanie kawy)
- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



viva 

Dwugrupowy / 710

VIVA S, prawdziwa osobowosc!

Dzięki zestawieniu zdecydowanych i łagodnych linii, Viva S uwodzi natychmiast. Estetyka połączona z tym, co w ekspresie najważniejsze pozwala na wykorzystanie jego wszystkich funkcji. Uwodzi ale także sprawia, że można mu ufać, bo Viva S to urządzenie pewne i wydajne, w którym wszystko zostało zaprojektowane po to, aby jego używanie i konserwacja były jak najlepsze.

	Viva S 710	
Zasilanie	Mono	3 fazy
Moc	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejnego	3100W	3800W
Maksymalne natężenie na fazę	14,5 Amp	6,5 Amp
Bojler	10 L	
Wymienniki termiczne	2 x 20 cl	
Pompa obrotowa	120l/h	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	2	
Zawór ciepłej wody	Nie	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	nie	
Zarządzanie elektroniczne ogrzewania przez czujnik temperatury i triak(ki)	tak	
Funkcja „ECO”	tak	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	710 x 510 x 510	
Ciężar netto	60 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	80 kg	

Ogólne cechy:

- Wyswietlacz LCD, pozwalający śledzić działanie maszyny
- Innowacyjna regulacja temperatury powierzona nowej elektronicznie wyposażonej w system PID
- Funkcja ECO dla oszczędzania energii podczas faz spoczynku
- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę ze masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 1 wylot ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Wyposażenie:
 - 1 uchwyt 1 filiżanka
 - 1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
 - Zestaw miękkich przewodów
 - Zestaw do czyszczenia

-Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



Trzygrupowy

VIVA S, prawdziwa osobowosc!

Dzięki zestawieniu zdecydowanych i łagodnych linii, Viva S uwodzi natychmiast. Estetyka połączona z tym, co w ekspresie najważniejsze pozwala na wykorzystanie jego wszystkich funkcji. Uwodzi ale także sprawia, że można mu ufać, bo Viva S to urządzenie pewne i wydajne, w którym wszystko zostało zaprojektowane po to, aby jego używanie i konserwacja były jak najlepsze.

	Viva S 3	
Zasilanie	Mono	3 fazy
Moc	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejącego	4000W	5500W
Maksymalne natężenie na fazę	18,5 Amp	9 Amp
Bojler	16,5 L	
Wymienniki termiczne	3 x 20 cl	
Pompa obrotowa	120l/h	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejącego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	1	
Zawór ciepłej wody	Nie	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	nie	
Zarządzanie elektroniczne ogrzewania przez czujnik temperatury i triak(ki)	tak	
Funkcja „ECO”	tak	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	930 x 510 x 510	
Ciężar netto	80 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	100 kg	

Ogólne cechy:

- Wyswietlacz LCD, pozwalający śledzić działanie maszyny
- Innowacyjna regulacja temperatury powierzona nowej elektronicznie wyposażonej w system PID
- Funkcja ECO dla oszczędzania energii podczas faz spoczynku
- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę ze masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 1 wylot ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Wyposażenie:
 - 1 uchwyt 1 filiżanka
 - 1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
 - Zestaw miękkich przewodów
 - Zestaw do czyszczenia

-Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



viva  GTV*

Dwugrupowy / 710 - GTV

*Zarządzanie temperatura Pary

VIVA S GTV: doskonale cappuccino, natychmiast!

Cappuccino i inne napoje na podstawie pianki z mleka przygotowywane są szybko i bez wysiłku. Dzięki dziobkowi na parę GTV przygotowanie mleka jest natychmiastowe i zatrzymuje się automatycznie na zaprogramowanej temperaturze. Otrzymujemy, filizanka po filizance, konsystencje najwyższej jakości, jeszcze lepsza niż przygotowuje zawodowy barman.

	Viva S 710 - GTV	
	Mono	3 fazy
Zasilanie	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc	3100W	3800W
Moc elementu grzejącego	14,5 Amp	6,5 Amp
Maksymalne natężenie na fazę	10 L	
Bojler	2 x 20 cl	
Wymienniki termiczne	120l/h	
Pompa obrotowa	Tak	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejącego	Tak	
Podwójny manometr	1	
Dozownik pary	1	
System GTV	Nie	
Zawór ciepłej wody	Tak - mieszana	
Ciepła woda programowana	nie	
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak	
Zarządzanie elektroniczne ogrzewania przez czujnik temperatury i triak(ki)	tak	
Funkcja „ECO”	Tak	
Normy CE	710 x 510 x 510	
Rozmiary (S x G x W) mm	80 kg	
Ciężar netto	100 kg	
Ciężar brutto+opakowanie		

Ogólne cechy:

- System GTV (po prawej stronie): **pozwala na automatyczne zatrzymanie produkcji pary przy zaprogramowanej temperaturze, podczas ogrzewania lub przygotowywania mleka**
- Wyswietlacz LCD, pozwalający na śledzenie działania maszyny
- Innowacyjna regulacja temperatury powierzona nowej elektronice wyposażonej w system PID
- Funkcja ECO dla oszczędzania energii podczas faz spoczynku
- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filizanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę z masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 1 wylot ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filizanka
1 uchwyt 2 filizanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filizanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32

System GTV: Pozwala wam otrzymać doskonale cappuccino, natychmiast!





Trzygrupowy - GTV

*Zarządzanie temperatura Pary

VIVA S GTV: doskonałe cappuccino, natychmiast!

Cappuccino i inne napoje na podstawie pianki z mleka przygotowywane są szybko i bez wysiłku. Dzięki dziobkowi na parę GTV przygotowanie mleka jest natychmiastowe i zatrzymuje się automatycznie na zaprogramowanej temperaturze. Otrzymujemy, filiżanka po filiżance, konsystencje najwyższej jakości, jeszcze lepsza niż przygotowuje zawodowy barman.

	Viva S trzygrupowy - GTV	
Zasilanie	Mono	3 fazy
Moc	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejącego	4000W	5500W
Maksymalne natężenie na fazę	18,5 Amp	9 Amp
Bojler	16,5 L	
Wymienniki termiczne	3 x 20 cl	
Pompa obrotowa	120l/h	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejącego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	1	
System GTV	1	
Zawór ciepłej wody	Nie	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	nie	
Zarządzanie elektroniczne ogrzewania przez czujnik temperatury i triak(ki)	tak	
Funkcja „ECO”	tak	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	930 x 510 x 510	
Ciężar netto	80 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	100 kg	

Ogólne cechy:

- System GTV** (po prawej stronie): **pozwala na automatyczne zatrzymanie produkcji pary przy zaprogramowanej temperaturze, podczas ogrzewania lub przygotowywania mleka**
- Wyswietlacz LCD, pozwalający na śledzenie działania maszyny
- Innowacyjna regulacja temperatury powierzona nowej elektronice wyposażonej w system PID
- Funkcja ECO dla oszczędzania energii podczas faz spoczynku
- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 obiektów na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie bojlera z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę z masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 1 wylot ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Wyposażenie: 1 uchwyt 1 filiżanka
1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
Zestaw miękkich przewodów
Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory:



Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32

System GTV: Pozwala wam otrzymać doskonale cappuccino, natychmiast!





Dwugrupowy - chromed

Maszyna o wielkiej wydajności, wyposażona fabrycznie w **pompe obrotowa o magnetycznym napędzie**, zapewniająca sprawne i ciche działanie, w **klawisze sterowania o chromowanych przyciskach** dla jak najlepszych doznań podczas sterowania, w **wyjscie ciepłej wody mieszanej** usuwające rozpryski i wiele innych rozwiązań, które mają ułatwić pracę i zapewnić, aby Państwa inwestycja okazała się słuszną...

	XL PALLAS 2	
Zasilanie	Mono	3 fazy
Moc	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejnego	3100W	3800W
Maksymalne natężenie na fazę	14,5 Amp	6,5 Amp
Bojler	10 L.	
Wymienniki termiczne	2 x 20 cl	
Pompa obrotowa	120l/h	
Automatyczne napełnianie kotła	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Dozownik pary	2	
Dozownik ciepłej wody	Nie	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	720 x 550 x 550	
Ciężar netto	80 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	101 kg	

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome szybko wymiennikowane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę z masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 1 wylot ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Zgodność z normami CE
- Wyposażenie:
 - 1 uchwyt 1 filiżanka
 - 1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
 - Zestaw miękkich przewodów
 - Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory: czarny metaliczny

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



Trzygrupowy - chromed

Maszyna o wielkiej wydajności, wyposażona fabrycznie w **pompe obrotowa o magnetycznym napędzie**, zapewniająca sprawne i ciche działanie, w **klawisze sterowania o chromowanych przyciskach** dla jak najlepszych doznań podczas sterowania, w **wyjscie ciepłej wody mieszanej** usuwające rozpryski i wiele innych rozwiązań, które mają ułatwić pracę i zapewnić, aby Państwa inwestycja okazała się słuszną...

	XL PALLAS 3	
Zasilanie	Mono	3 fazy
Moc	230 V / 50/60 Hz	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejnego	4000W	5500W
Maksymalne natężenie na fazę	18 Amp	9 Amp
Bojler	16,5 L	
Wymienniki termiczne	3 x 20 cl	
Pompa obrotowa	120l/h	
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak	
Ochrona elementu grzejnego	Tak	
Podwójny manometr	Tak	
Zawór pary	2	
Zawór ciepłej wody	Nie	
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana	
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak	
Normy CE	Tak	
Rozmiary (S x G x W) mm	940 x 550 x 550	
Ciężar netto	100 kg	
Ciężar brutto+opakowanie	130 kg	

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome szybko wyjmowane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę z masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 1 wylot ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Zgodność z normami CE
- Wyposażenie:
 - 1 uchwyt 1 filiżanka
 - 1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
 - Zestaw miękkich przewodów
 - Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory: czarny metaliczny

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



Czterogrupowy- chromed

Maszyna o wielkiej wydajności, wyposażona fabrycznie w **pompe obrotowa o magnetycznym napędzie**, zapewniająca sprawne i ciche działanie, w **klawisze sterowania o chromowanych przyciskach** dla jak najlepszych doznań podczas sterowania, w **wyjscie ciepłej wody mieszanej** usuwające rozpryski i wiele innych rozwiązań, które mają ułatwić prace i zapewnić, aby Państwa inwestycja okazała się słuszną...

	XL PALLAS 4
Zasilanie	3 fazy
Moc	400V – 50/60 Hz
Moc elementu grzejącego	5500W
Maksymalne natężenie na fazę	10 Amp
Bojler	23,5 L
Wymienniki termiczne	4 x 20 cl
Pompa obrotowa	180l/h
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak
Ochrona elementu grzejącego	Tak
Podwójny manometr	Tak
Zawór pary	2
Zawór ciepłej wody	Nie
Ciepła woda programowana	Tak - mieszana
Zarządzanie ogrzewaniem przez presostat	tak
Normy CE	Tak
Rozmiary (S x G x W) mm	116 x 550 x 550
Ciężar netto	115 kg
Ciężar brutto+opakowanie	150 kg

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome szybko wyjmowane
- Sterowanie elektroniczne za pomocą mikroprocesora: 5 objętości na grupę
- Przygotowanie naparu na krótkich cyklach kawy (1 i 2 filiżanki)
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Butla na ciepłą wodę i parę z masywnej stali nierdzewnej
- 2 zawory pary
- 2 wyloty ciepłej wody z programowaniem dawki i mieszaczem
- Zgodność z normami CE
- Wyposażenie:
 - 1 uchwyt 1 filiżanka
 - 1 uchwyt 2 filiżanki na grupę
 - Zestaw miękkich przewodów
 - Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory: czarny metaliczny

Na życzenie

- uchwyt 3 filiżanki
- interfejs systemu zarządzania RS2 32
- System cappuccino



Atalante

Dwugrupowy
Start/Stop

Atalante: Café émotion

Historyczne korzenie, inspiracja poszukiwaniem autentyczności, Atlante z szacunkiem narzuca swe cechy, w których mieszają się tradycja, wymagania i elegancja. Dziedzicząc umiejętności skrupulatnych rzemieślników, Atlante to wielka prostota, przyjemność i doskonałość pięknego dzieła.

	Atalante		
	Jednofazowe	Jednofazowe	Trzyfazowe
Zasilanie	110V-50/60 Hz	230V – 50/60 Hz	400V – 50/60
Moc	2600W	3000W	4500W
Moc elementu grzejnego	2600W	3000W	4500W
Maksymalne natężenie na fazę	24,5 Amp	14,5 Amp	8 Amp
Bojler	11 L		
Pompa obrotowa	100l/h		
Automatyczne napełnianie bojlera	Tak		
Ochrona elementu grzejnego	Tak		
Manometry (Ciśnienie bojlera i	Tak		
Zawór pary	2		
Zawór ciepłej wody (ręczny)	tak		
Zarządzanie ogrzewaniem przez	tak		
Normy CE	Tak		
Rozmiary (S x G x W) mm	(tył 715 – przód 760) x 580 x 600		
Ciężar netto	84 kg		
Ciężar brutto+opakowanie	96 kg		

Ogólne cechy:

- Bojler miedziany o 200 mm średnicy
- Wymienniki termiczne poziome, 200 ml
- Regulowana kratka dla wysokich filiżanek
- Numeracja
- Podgrzewanie filiżanek
- Automatycznie napełnianie kotła z systemem zabezpieczającym
- Wskazywanie poziomu bojlera
- 2 zawory pary
- 1 zawór ciepłej wody
- 2 manometry: ciśnienie pompy i ciśnienie bojlera
- Wyposażenie:
 - 1 uchwyt 1 filiżanka
 - 1 uchwyt 2 filiżanki na grupie
 - Zestaw miękkich przewodów
 - Zestaw do czyszczenia
- Dostępne kolory: inox

Na życzenie

- Podświetlany, tylny pleksiglas



Reneka Cappuccino system

Reneka System Cappuccino: System Cappuccino Reneka: Latwo dostosowuje sie do kazdego rodzaju maszyny Reneka. Dzieki technologii, pianka mleka jest zbita i zachowuje cala swa konsystencje, zapewniajac Panstwu doskona³e cappuccino, od lady do stolika Panstwa klientow.



Reneka cooler "Baby"

Chlodziarka Reneka „Baby”

Mini chlodziarka termoelektryczna w stylu lat 50.

Pojemnosc: 6 litrow

Rozmiary: 23 x 34 x 26 cm

Przyblizony ciezar: 3,4, kg

Reneka cooler "Classic"

Chlodziarka Reneka „Classic”

Mini chlodziarka termoelektryczna w stylu lat 50.

Pojemnosc: 14 litrow

Rozmiary: 28 x 44 x 29 cm

Przyblizony ciezar: 4,5 kg



**Niezbędne narzędzie dla doskonałego mielenia.
Profesjonalne mlynki do kawy o bardzo dobrym stosunku jakości do ceny.**

Młynek Reneka B04

2 wersje: ręczna i automatyczna
Wykonczenie inox
Pojemność zbiornika: 250 g

	B04
Moc	100W
Szybkość obrotów	1340 t/min
Srednica kraznika	50 mm
Produkcja	1 kg / h
Napiecie	220-240 V
Termiczna ochrona kraznika	Tak
Pojemność zbiornika	0.250 kg
Pojemność dozownika	200 g
Pozycja rączki	Na prawo
Opis dozownika	Korpus z chromowanego aluminium, regulacja dozowania od 4,5, g do 8 g
Zatrzymanie ręczne	B04 M
Zatrzymanie automatyczne	B04 A
Ciężar netto	6 kg

Młynek Reneka B14

2 wersje: ręczna i automatyczna
Kolor ciemny szary lub wykonczenie inox
Pojemność zbiornika: 1 kg

	B14-05
Moc	250W
Szybkość obrotów	1400 t/min
Srednica kraznika	63.5 mm
Produkcja	6 kg / h
Napiecie	220-240 V
Termiczna ochrona kraznika	Tak
Pojemność zbiornika	1 kg
Pojemność dozownika	240 g
Pozycja rączki	Na prawo
Opis dozownika	Korpus z chromowanego aluminium, teleskopowa prasa do kawy, obliczanie doz, regulacja dozowania od 4,5, g do 8 g
Zatrzymanie ręczne	B14 - 05M
Zatrzymanie automatyczne	B14 - 05 A
Ciężar netto	12 kg



Prasy do kawy Reneka

Dla zawodowych barmanów lub amatorów, którzy są znawcami i poważnie traktują sztukę espresso, prasa do kawy o dużej jakości jest koniecznością, która będzie służyła codziennie.