

FESTA







FESTA: la sencillez de una máquina superautomática, la satisfacción de una experiencia prémium.

Festa es la superautomática que habla el idioma universal de la sencillez declinándolo con estilo e innovación para ofrecer una experiencia prémium en todos los niveles de uso. Para preparar bebidas de calidad solo hace falta pulsar un botón, la comunicación con la máquina es fascinante e intuitiva, el diseño sorprendente, los sistemas tecnológicos son de última generación y el mantenimiento es muy fácil.



Usuario final

- Interfaz intuitiva
- Pantalla táctil
- Luz led
- Reproductor de vídeo
- Compartimento dispensador iluminado
- Sensor de presencia del vaso (opcional)
- Diseño italiano



Operador

- Programación de la máquina por ordenador
- Conexión USB para la actualización de la interfaz sin ordenador
- Sistema de limpieza automatizado
- Sistema de cierres de seguridad integrado
- Diagnóstico de problemas

El amor por el café en su máxima expresión.

El café es nuestra pasión y sabemos que necesita mucho cuidado y atención para que pueda dar lo mejor de sí una vez servido en taza. Por eso, Festa se ha equipado con las mejores tecnologías de extracción, capaces de garantizar resultados excelentes y constantes, desde el primer al último café, con toda la sencillez de la automatización.

Extracción tras extracción, la cámara de infusión caliente mantiene invariable la calidad, con la ayuda de la caldera de precalentamiento que aumenta la estabilidad térmica. Por otro lado, la cantidad de café servido no varía gracias al sistema Air-Brake, que impide la circulación del aire en el circuito hidráulico. No obstante, todas las bebidas a base de café no son iguales; por eso, Festa, con su grupo de cámara variable, también ofrece la posibilidad de regular la presión en la pastilla para conseguir un resultado perfecto en todo momento.



|| PREHEATED INFUSION CHAMBER: CÁMARA DE INFUSIÓN CALIENTE PARA MANTENER CONSTANTE LA CALIDAD DE EXTRACCIÓN. || PRE-HEATING BOILER: CALDERA DE PRECALENTAMIENTO PARA AUMENTAR LA ESTABILIDAD TÉRMICA. || SISTEMA AIR-BRAKE: AUMENTA LA PRECISIÓN DEL VOLUMEN EN LA TAZA IMPIDIENDO QUE EL AIRE ENTRE EN EL CIRCUITO HIDRÁULICO. || ACCURATE TAMPING: POSIBILIDAD DE REGULAR LA PRESIÓN EN LA PASTILLA DEL CAFÉ PARA OBTENER EL MEJOR PRENSADO POSIBLE SEGÚN LA TIPOLOGÍA DE GRANO DE CAFÉ. || KIT DE REGULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA MOLIENDA (OPCIONAL).

Cremoso y denso en su punto: la leche, como la del bar.

Saber montar la leche con la consistencia perfecta es el secreto para servir un capuchino inolvidable. Festa es capaz de ofrecer este resultado gracias al módulo Fresh Milk y a su Speciality Milk Texturing, una función dirigida específicamente a la textura de la leche. Dependiendo de la receta o de la densidad y cremosidad que desees conseguir, es posible utilizar diferentes configuraciones para obtener una consistencia de la leche más o menos espesa. El resultado es un capuchino cremoso como el del bar, pero con Festa todo resulta más fácil: el módulo Fresh Milk se limpia automáticamente después de cada servicio y también es posible incluir la opción de ahorro energético para reducir el consumo.

|| SPECIALITY MILK TEXTURING: TEXTURA DE LA LECHE COMO LA DEL BAR CON POSIBILIDAD DE CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN PARA OBTENER DIFERENTES CONSISTENCIAS. || LIMPIEZA AUTOMATIZADA DESPUÉS DE CADA SERVICIO. || FUNCIÓN DE AHORRO ENERGÉTICO (OPCIONAL). || LAVADO ELECTRÓNICO.





La variedad de una cafetería en una única solución.

Festa abre nuevos horizontes de placer para explorar cada día: toda la variedad de una cafetería en una única solución.

Todas las especialidades y variedades de café, bebidas con diferentes sabores, capuchino y muchas otras recetas a base de leche fresca. El usuario puede elegir la bebida que quiera y decidir la cantidad seleccionando la opción de taza estándar o alta.



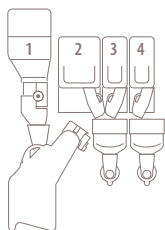
|| VARIABLE CHAMBER: CAFÉ DE CALIDAD EN TODAS SUS DECLINACIONES. || TAZA DE ESPRESSO DOBLE (SOLO VERSIÓN ESV). || CHOCOLATE BUILT-IN: HASTA TRES AROMAS DE CHOCOLATE DIFERENTES. || ACCURATE TAMPING: DIFERENTES RECETAS EN FUNCIÓN DEL PRENSADO. || SPECIALITY MILK TEXTURING: DIFERENTES CONSISTENCIAS DE LA LECHE. || TAZA ESTÁNDAR Y TAZA ALTA.

Versión	ESV	ES
Grupo café	Cámara variable (ESV)	Espresso tradicional (ES)
Recipiente para el café en grano	1 x 1.3kg (3.5 L)	
Recipiente para productos solubles	3 (individual 1.5 L, doble 3.5 L.)	
Teclado	Táctil 7" personalizable	
Potencia absorbida	2.80 kw doble caldera	
Alimentación eléctrica	220/240 VAC, 50÷60 HZ	
Conexión hidráulica	3/4" F	
Dimensiones mm	H 650 (720 con campana de café) x L 395 x P 576	
Peso	31,5 kg	

Módulo Fresh Milk

Capacidad leche fresca	4 L
Alimentación eléctrica	220-230 V 50 Hz Versiones nacionales específicas 220 V 60 Hz
Potencia absorbida	0,043 kw
Grupo refrigerante	Clase climática N
Gas refrigerante	R600a
Dimensiones y peso	H 635 x L 300 x P 447 - 22 kg

1. Café en grano 2. Soluble
3. Soluble 4. Soluble



Accesorios

Mueble negro
Kit regulación automática de la molienda
Kit bomba de inmersión
Kit calentatazas MÓDULO FRESH MILK
Kit sensor presencia vasos
Kit transformación de alimentación de red en depósito autónomo
Kit descarga de líquidos y posos de café
Kit free vend
Kit inserción de monedas

