

OttimaEVO

ACORDES PERFEITOS DE QUALIDADE



FUTURMAT

FUTURMAT OTTIMA EVO

O MELHOR CAFÉ DE SEMPRE PREPARADO AO RITMO DA MODERNIDADE

Paixão, harmonia e emoção em cada chávena de café. Assim é a **Futurmat Ottima Evo**, a **máquina ideal para pontos de venda que querem oferecer aos seus clientes um café Espresso de qualidade com o melhor creme** e ao nível de uma excelente máquina de café profissional, com prestações de alto nível e muito fácil de manter.

A **Futurmat Ottima Evo** é o instrumento indispensável e, ao mesmo tempo, fácil de usar que consegue capturar a essência da melodia do café: **um espresso perfeito, graças a uma excelente estabilidade térmica.**

Futurmat Ottima Evo é uma **máquina de linhas** simples mas modernas como a melhor música jazz: O seu design elegante e ao mesmo tempo robusto, torná-lo ideal para qualquer ambiente em que nos apeteça sentir a **Intensidade da chávena de café perfeita.** Futurmat Ottima Evo inclui na sua versão Tall Cups a iluminação LED de série.



**ACORDES PERFEITOS
DE QUALIDADE**



PRESTAÇÕES DE ALTO NÍVEL

FUTURMAT OTTIMA EVO



BOTÕES

- 4 seleções programáveis de café e contínuo por grupo
- Botões cromados com iluminação LED

ZONA DE TRABALHO

- Iluminada nos modelos Tall Cups
- Fácil de limpar

MANÓMETRO

- Alta precisão
- Visibilidade fácil
- Design elegante

2 LANÇAS DE VAPOR

- Duas saídas de vapor direcionais e em aço inoxidável
- Sistema Easy Latte

CARROÇARIA

- Tratamento do chassis resistente à corrosão
- Aço galvanizado com proteção

MOTOR BOMBA INCORPORADO

KIT PORTA FILTROS PARA TODO O TIPO DE CÁPSULAS (OPCIONAL)

SMARTIA (OPCIONAL)

Conectividade inteligente para o controlo e gestão remota da eficiência e produtividade



BANDEJA SUPERIOR

- Bandeja para chávenas de grande capacidade
- Gradeamento opcional

GRUPOS MACIÇOS DE ALTA DENSIDADE

- Com sistema de infusão/extração e de 2,5 quilos de latão de alta qualidade

DISPENSADOR DE ÁGUA

- Sistema de quarto de volta

PUNHOS PORTA FILTROS

- Ergonómicos
- Antideslizantes

CALDEIRA

- Caldeira de cobre com permutador de calor independente para cada grupo e com o sistema termosifónico
- Monitorização electrónica do nível da água na caldeira

SUPORTES

- Resistentes
- Antideslizantes

OS MODELOS

CARACTERÍSTICAS

- Design urbano robusto que transmite solidez e qualidade e fácil de usar
- Uma garantia de fiabilidade
- Botões ergonómicos para água e vapor, facilidade total de utilização
- Gradeamento de proteção na bandeja superior (opcional) de série em modelos de 1 grupo
- Caldeira de cobre com permutador de calor independente para cada grupo e com sistema termosifónico
- Controlo eletrónico do nível da água na caldeira
- 4 seleções programáveis e contínuas de café por grupo
- Botões cromados com LED integrado
- Grupos sólidos de 2,5 quilos com sistema de infusão/extração
- Chassis galvanizado resistente à corrosão
- Fácil de manter
- Excelente estabilidade térmica
- Versão TALL CUPS disponível com iluminação LED incluída
- Kit de suporte de filtro para todos os tipos de cápsulas (opcional)
- Os modelos eletrónicos podem conectar-se com Smartia



DADOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões
(Altura x Largura x Profundidade)
Altura com gradeamento + 5cm

Peso

Cores

OUTRAS CARACTERÍSTICAS

Alimentação eléctrica

Potência

Capacidade

Iluminação de série

1 GRUPO

42 x 45 x 52 cm

35 Kg

2 ●●

230V/50-60 Hz

2700 W

5 l

ELECTRÓNICA

2 GRUPOS

42 x 71 x 52 cm

49 Kg

2 ●●

230V/50-60 Hz

2800 W

11 l

2G TALL CUPS

46 x 71 x 52 cm

51 Kg

2 ●●

230V/50-60 Hz

2800 W

11 l

Si

SEMIAUTOMÁTICA

2 GRUPOS

42 x 71 x 52 cm

49 Kg

2 ●●

230V/50-60 Hz

2800 W

11 l



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

QUALITY ESPRESSO S.A.U.
Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain
Tel. : 93 223 12 00 - Tel. Export: +34 933 946 305 - info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

O Quality Espresso oferece produtos aprovados por laboratórios independentes, e apoiados por uma experiência de mais de 60 anos.

As atividades e sistemas de Quality Espresso cumprem com a norma ISO 9001:15

No interesse do desenvolvimento contínuo, o fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características das máquinas presentes neste folheto.