

Przeznaczenie:
Ekspresy do kawy
Piecze konwekcyjno- parowe
Kuchenki parowe i piekarniki
Systemy samodzielnego gotowania

1 Claris Standard S 509,18 **netto**

ZASTOSOWANIE filtrów linii Claris Standard Kawa Vending Piecze konwekcyjno- parowe Kuchenki parowe i piekarniki Systemy samodzielnego gotowania CECHY I ZALETY Zawiera 5- stopniowy proces filtracji, który zawiera: • Filtrację wstępną • Regulację twardości węglanowej • Dokładną filtrację • Wydajny blok węglowy • Stały filtr membranowy Usuwa szkodliwe zanieczyszczenia oraz nieprzyjemne zapachy i smaki. Zatrzymuje cząsteczki o wielkości do pięciu (5) mikronów, zapewniając najwyższą ochronę sprzętu. Technologia obejścia typu Duo-blend do precyzyjnej regulacji twardości. Serwisowe natężenie przepływu Maksymalnie 0,5 gal/min (2 l/min) Pojemność znamionowa 450 galonów (**1 703 l**) dla kawy lub pieców Wymagania dotyczące ciśnienia 29 - 116 psi (2 - 8 bar), bez wstrząsów Temperatura 39 - 86°F (4 - 30°C) Całkowite wymiary 12,39"H x 3,74"D (39,5 cm x 9,4 cm)



2 Claris Standard M 706,85 **netto**

ZASTOSOWANIE filtrów linii Claris Standard Kawa Vending Piecze konwekcyjno- parowe Kuchenki parowe i piekarniki Systemy samodzielnego gotowania CECHY I ZALETY Zawiera 5- stopniowy proces filtracji, który zawiera: • Filtrację wstępną • Regulację twardości węglanowej • Dokładną filtrację • Wydajny blok węglowy • Stały filtr membranowy Usuwa szkodliwe zanieczyszczenia oraz nieprzyjemne zapachy i smaki. Zatrzymuje cząsteczki o wielkości do pięciu (5) mikronów, zapewniając najwyższą ochronę sprzętu. Technologia obejścia typu Duo-blend do precyzyjnej regulacji twardości. Serwisowe natężenie przepływu Maksymalnie 0,5 gal/min (2 l/min) Pojemność znamionowa 790 galonów (**2 498 l**) dla kawy lub pieców Wymagania dotyczące ciśnienia 29 - 116 psi (2 - 8 bar), bez wstrząsów Temperatura 39 - 86°F (4 - 30°C) Całkowite wymiary 16,78"H x 3,74"D (42,6 cm x 9,4 cm)



3 Claris Standard L 904,53 **netto**

ZASTOSOWANIE filtrów linii Claris Standard Kawa Vending Piecze konwekcyjno- parowe Kuchenki parowe i piekarniki Systemy samodzielnego gotowania CECHY I ZALETY Zawiera 5- stopniowy proces filtracji, który zawiera: • Filtrację wstępną • Regulację twardości węglanowej • Dokładną filtrację • Wydajny blok węglowy • Stały filtr membranowy Usuwa szkodliwe zanieczyszczenia oraz nieprzyjemne zapachy i smaki. Zatrzymuje cząsteczki o wielkości do pięciu (5) mikronów, zapewniając najwyższą ochronę sprzętu. Technologia obejścia typu Duo-blend do precyzyjnej regulacji twardości. Serwisowe natężenie przepływu Maksymalnie 1 gal/min (4 l/min) Pojemność znamionowa 1320 galonów (**4 996 l**) dla kawy lub pieców Wymagania dotyczące ciśnienia 29 - 116 psi (2 - 8 bar), bez wstrząsów Temperatura 39 - 86°F (4 - 30°C) Całkowite wymiary 14,8"H x 5,35"D (36 cm x 13,6 cm)



4 Claris Standard XL 1090,23 **netto**

ZASTOSOWANIE filtrów linii Claris Standard Kawa Vending Piecze konwekcyjno- parowe Kuchenki parowe i piekarniki Systemy samodzielnego gotowania CECHY I ZALETY Zawiera 5- stopniowy proces filtracji, który zawiera: • Filtrację wstępną • Regulację twardości węglanowej • Dokładną filtrację • Wydajny blok węglowy • Stały filtr membranowy Usuwa szkodliwe zanieczyszczenia oraz nieprzyjemne zapachy i smaki. Zatrzymuje cząsteczki o wielkości do pięciu (5) mikronów, zapewniając najwyższą ochronę sprzętu. Technologia obejścia typu Duo-blend do precyzyjnej regulacji twardości. Serwisowe natężenie przepływu Maksymalnie 1 gal/min (4 l/min) Pojemność znamionowa 1 900 galonów (**7 192 l**) dla kawy lub pieców Wymagania dotyczące ciśnienia 29 - 116 psi (2 - 8 bar), bez wstrząsów Temperatura 39 - 86°F (4 - 30°C) Całkowite wymiary 18,56"H x 5,35"D (47,1 cm x 13,6 cm)



5 Claris Standard XXL 1695,27 **netto**

ZASTOSOWANIE filtrów linii Claris Standard Kawa Vending Piecze konwekcyjno- parowe Kuchenki parowe i piekarniki Systemy samodzielnego gotowania CECHY I ZALETY Zawiera 5- stopniowy proces filtracji, który zawiera: • Filtrację wstępną • Regulację twardości węglanowej • Dokładną filtrację • Wydajny blok węglowy • Stały filtr membranowy Usuwa szkodliwe zanieczyszczenia oraz nieprzyjemne zapachy i smaki. Zatrzymuje cząsteczki o wielkości do pięciu (5) mikronów, zapewniając najwyższą ochronę sprzętu. Technologia obejścia typu Duo-blend do precyzyjnej regulacji twardości. Serwisowe natężenie przepływu Maksymalnie 1 gal/min (4 l/min) Pojemność znamionowa 3 490 galonów (**13 200 l**) dla kawy lub pieców Wymagania dotyczące ciśnienia 29 - 116 psi (2 - 8 bar), bez wstrząsów Temperatura 39 - 86°F (4 - 30°C) Całkowite wymiary 18,56"H x 6,89"D (47,1 cm x 17,5 cm)



Cena jedn. netto

Dział sprzedaży
Tel.: +48 914 313 162
Tel.: +48 516 173 466
E-mail: biuro@serwisekspresow.pl
www.serwisekspresow.pl

Nova Studio Spółka z Ograniczoną
Odpowiedzialnością
Kosynierów 10/U1
70-786 Szczecin Polska
NIP: 9552590151

Głowica filtra Claris 3/8" ,podłączenie lewa / prawa.

Claris to sprawdzona technologia dla rynku gastronomicznego. Nowy system filtrów wodnych CLARIS został perfekcyjnie zaprojektowany, aby dokładnie spełniać wymagania jakości i serwisu rynku gastronomicznego, jednocześnie ustawiając nowe standardy w cateringu oraz przemyśle vendingowym. Unikalny system filtrów wodnych CLARIS łączy zaawansowaną technologię z inteligentną inżynierską doskonałością, do tej pory dostępną tylko dla wielkich i drogich instalacji. Doskonała jakość potraw i napojów zależy w znacznej mierze na jakości wody. Systemy filtrów wodnych CLARIS dają Ci wiele korzyści:

- zredukowane koszty konserwacji dzięki brakowi przestojów urządzenia, związanych z nagromadzeniem się osadu wapiennego gwarantuje wydajność i długą żywotność Twojej maszyny
- pozwala uniknąć nagłych awarii i rozczarowaniu klientów
- kawę z doskonałą cremą, pełny smak i aromat
- optymalizuje zużycie składników oraz energii elektrycznej



Dział sprzedaży

Tel.: +48 914 313 162

Tel.: +48 516 173 466

E-mail: biuro@serwisekspresow.pl

www.serwisekspresow.pl

Nova Studio Sp z.o.o

ul. Kosynierów 10/U1

70-786 Szczecin

NIP: 9552590151