

CREM[®]

ThermoKinetic SERIES

The trusted brewers



Crafted for Every Taste

Crafted For Every Taste



ThermoKinetic SERIES

Våra välkända och tillförlitliga kaffebryggare har tagits till nästa nivå och är nu godkänd av ECBC. Med beprövad och förfinad teknik kan vi nu servera en färskbryggd kopp kaffe av högsta kvalitet. Resultatet är en överlägsen generation kaffebryggare utformade för att passa alla miljöer.



APPROVED

European
Coffee Brewing
Centre



ThermoKinetic TEKNOLOGI

Bryggarna i Thermokinetic-serien har en innovativ lösning* för att **kontrollera temperaturen enligt ECBC-standard**. Tillsammans med ett PID-system har vi på ett sofistikerat sätt kombinerat olika system för att hålla temperaturen stabil och behålla rätt kontakttid i filterhållaren, och därmed få till en förbättrad TDS** och en äkta, exceptionell smak.

Våra nya kaffebryggare använder den kinetiska energi som genereras av den luft som förs in i tanken för att öka eller sänka temperaturen på vattnet inuti tanken och som sen rinner ner i filterhållaren. Tillsammans med en specifik PID-regulator (proportional, integral & derivative) som förutsäger hur systemet reagerar, ser lufttillförseln till vattnet alltid har rätt temperatur när det är i kontakt med kaffet.

Vad är ECBC?

Bryggtid och malningsgrad

Bryggtiden är direkt kopplad till malningsgraden på kaffet, utrustningen kan justeras för att ge kortare, eller i vissa fall längre kontakttider. Den bör dock aldrig överstiga 8 minuter.

Bryggtemperatur

En kaffebryggare uppfyller temperaturkraven om temperaturen i filterhållaren når 92°C inom bryggningens första minut och håller sig mellan 92°C och 96°C under hela bryggcykeln. Temperaturen får aldrig överstiga 96°C.

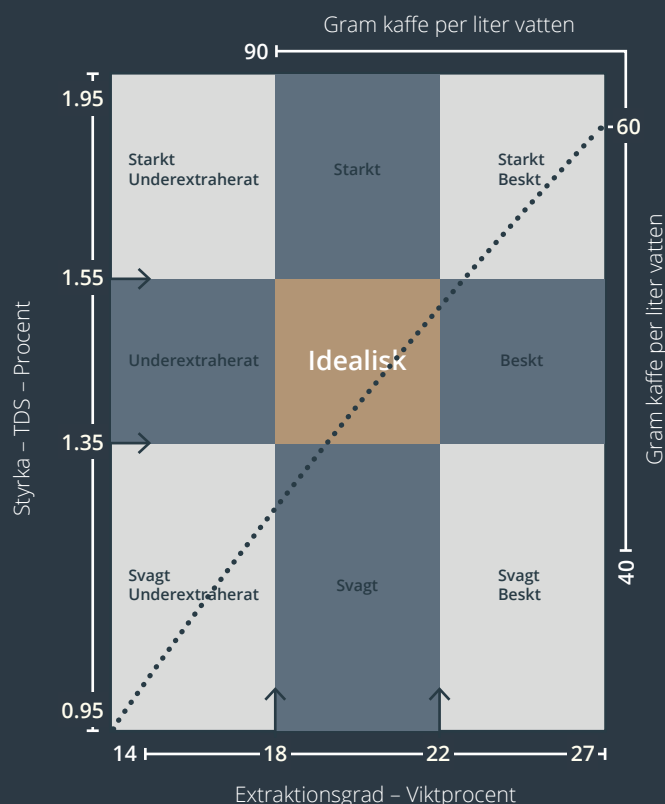
Mätning av lösliga ämnen (TDS)

Dryckens lösningskoncentration (styrka) kan variera från 1,30 till 1,55%.

Extraktionsgrad

Extraktionsgraden syns i bryggdiagrammet och ger den diagonala linje som representerar förhållandet mellan kaffe och vatten, med dosering 50–60 gram kaffe per liter vatten. Extraktionsgraden kan variera mellan 18,0 och 22,0 %.

Bryggdiagram



(*) Patentsökt

(**) TDS - Total Dissolved Solids

M1, M2 & A2 TK-SERIES

Vår uppskattade trotjänare finns med både manuell och automatisk vattenpåfyllning. Bryggarna har värmeplattor och de automatiska, vattenanslutna bryggarna har elektronisk tidsstyrning och signal vid färdig bryggning. Bryggmängden (4–12 koppar) kan enkelt ställas in på maskinens framsida. 1,8 liters serveringskannor levereras till alla modeller. Modellerna med automatisk vattenpåfyllning levereras också med en vattenslang.



DM4 & DA4 TK-SERIES

Den större modellen har fyra värmeplattor. DM4 har manuell vattenpåfyllning, medan DA4 är automatisk. Modellen med automatisk vattenpåfyllning har en digital display, justerbar bryggmängd och ett larm som signalerar att bryggningen är klar.





Termos M & A TK-SERIES

Med Thermos brygger du ditt kaffe direkt i en 2,2-liters pumptermos. Praktiskt när du behöver hålla kaffet varmt och samtidigt behålla dess smak och arom. Ta bort termosen från bryggaren och placera den där du vill att kaffet ska serveras. Denna kaffebryggare finns med manuell eller automatisk vattenpåfyllning.

Modellen med automatisk vattenanslutning har elektronisk tidsstyrning, justerbar bryggmängd samt bryggning klar signal. Mängd brygg 4-15 koppar kan enkelt justeras på framsidan av maskinen. Termos ingår till båda modellerna. Till modellen med automatisk vattenpåfyllning medföljer en anslutningsslang för vatten



Thermos Office TK-SERIES

En liten och smidig maskin med manuell vattenpåfyllning. Brygger kaffe direkt genom locket i en 1,9-liters termos vilket underlättar hantering och servering. Kapaciteten på 12 koppar per bryggning gör maskinen perfekt för den lilla arbetsplatsen eller serveringsstället



Mega gold TK-SERIES

Mega Gold brygger direkt i en elegant och praktisk 2,5 liters serveringsstation som är försedd med tappkran och nivåör. Tack vare att ingen extern värme tillförs bevaras kaffet välsmakande och aromrikt under lång tid.

Serveringsstationen passar in i alla tänkbara miljöer och är enkel och smidig att hantera. Lyft serveringsstationen från bryggaren och placera den där du vill att kaffet ska serveras. Du kan också specialdesigna displaylock till serveringsstationerna för att enkelt visa vilket kaffe som serveras. Enkelt och riktigt snyggt!

Mega Gold finns med såväl manuell som automatisk vattenpåfyllning. De automatiska, vattenanslutna bryggarna har elektronisk tidsstyrning och signal vid färdig bryggning. Bryggmängd 4-17 koppar justeras lätt från maskinens framsida. En serveringsstation 2,5 liter ingår till båda modeller. Till modellen med automatisk vattenpåfyllning medföljer dessutom en anslutningsslang för vatten.



Serveringsstation

Vår serveringsstation är elegant, stilren och praktisk. Serveringsstationen har en rostfri innerbehållare och är försedd med praktisk tappkran och nivåör. Tack vare att ingen extern värme tillförs bevaras kaffet välsmakande och aromrikt under lång tid. Den passar även in i alla tänkbara miljöer och är enkel och smidig att hantera. Lyft serveringsstationen från bryggaren och placera den där du vill att kaffet ska serveras.

Serveringsstationerna ger dig inte bara möjligheten att servera gott kaffe. Du kan också visa omsorg om dina gäster genom att specialdesigna displaylocken till serveringsstationerna. Enkelt och riktigt snyggt! Tänk dig själv vilket intryck det ger när alla kaffesorter som serveras finns profilerade på locket. Eller varför inte lyfta fram företagets logotyp? Det är summan av de små detaljerna som gör hela intrycket.



Kvarn Original

Kombinera din bryggare med Kvarn Original för att kunna justera din malningsgrad. Uppnå den perfekta bryggningen för bästa kvalitet och smak på kaffet.

Kvarn Original är en elegant kvarn för malning av kaffeböner direkt ner i filterhållaren. Den har en tydlig display och du kan enkelt justera malningsgraden. Maskinen passar alla våra manuella filterkaffe-bryggare, liksom de flesta 1,8-litersbryggare på marknaden. Bönbehållaren rymmer cirka 2,5 kg bönor.

- 2,5 kg bönbehållare
- Färskt kaffe
- Justera malningsgraden på kvarnens framsida
- Dosering i antal koppar



Specifikationer



	M1/M2 TK-Series	A2 TK-Series	DM4 TK-Series	DA4 TK-Series	Original Grinder
Höjd, bredd, djup	428, 205, 410 mm 17, 8, 16"	428, 205, 410 mm 17, 8, 16"	428, 410, 410 mm 17, 16, 16"	428, 410, 410 mm 17, 16, 16"	570, 215, 360 mm 22, 8, 14"
vikt	6.2 / 7 kg 13.6 / 15.4 lb	7.2 kg 15.8 lb	13.8 kg 30.4 lb	14.7 kg 32.4 lb	12 kg 26.4 lb
Nominell effekt	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	380-400V 2N~4780W 50-60Hz	380-400V 2N~4780W 50-60Hz	230V 1N/400W
Vattenanslutning	–	Cold water 1/2" R	–	Cold water 1/2" R	–
Påfyllning av vatten	Manual	Manual/Automatic	Manual	Manual/Automatic	–
Värmeplattor	1/2	2	4	4	–
Karaff/Thermos	1.8 l Decanter	2 x 1.8 l Decanter	4 x 1.8 l Decanter	4 x 1.8 l Decanter	–
Kapacitet	15 L/h	15 L/h	30 L/h	30 L/h	–
Bryggtid	< 6 min	< 6 min	< 6 min	< 6 min	–



	Thermos Office TK-Series	Thermos M TK-Series	Thermos A TK-Series	Mega gold M TK-Series	Mega gold A TK-Series
Höjd, bredd, djup	428, 205, 410 mm 17, 8, 16"	557, 205, 410 mm 22, 8, 16"	557, 205, 410 mm 22, 8, 16"	655, 205, 410 mm 26, 8, 16"	655, 205, 410 mm 26, 8, 16"
vikt	6.4 kg 14.1 lb	7.9 kg 17.4 lb	8.5 kg 18.7 lb	9.6 kg 21.1 lb	10.2 kg 22.4 lb
Nominell effekt	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz	220-230V 2200W 50-60Hz
Vattenanslutning	–	–	Cold water 1/2" R	–	Cold water 1/2" R
Påfyllning av vatten	Manual	Manual	Manual/Automatic	Manual	Manual/Automatic
Värmeplattor	–	–	–	–	–
Karaff/Thermos	1.9 l Thermos	2.2 l Pump thermos	2.2 l Pump thermos	2.5 l Serving station	2.5 l Serving station
Kapacitet	15 L/h	15 L/h	15 L/h	19 L/h	19 L/h
Bryggtid	< 6 min	< 8 min	< 8 min	< 8 min	< 8 min
Färger	SS	SS	SS	SS / Black	SS / Black